



Smuldrepai med plommer og pekannøtter

Ingredients

1 kg plommer
1 ts kanel
1 vaniljestang
40 g sukker

Smuldredeig:

75 g mel
75 g malte mandler
50 g havregryn
80 g brunt sukker
100 g smør
30 g hakkede pecannøtter

Pynt:

30 g hele pecannøtter



Instructions

Del plommene og fjern stenene. Bland med kanel, frø fra vaniljestang og sukker. Ha plommene i en ildfast form som rommer 1 liter (eller bruk paiform).

Bland mel, malte mandler, havregryn og brunt sukker. Smuldre i smør (gjøres raskt i food processor eller med fingrene). Bland i hakkede pecannøtter. Smuldre deigen over plommene. Pynt med noen hele pecannøtter.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min.

Tips

Serveres varm med vaniljesaus og/eller vaniljeis.

Se også oppskrift på "Maple Plum Crumble".

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/smuldrepai-med-plommer-og-pekannotter>