



Smuldrepai med plommer og pekannøtter

Ingredienser

- 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



Fremgangsmåte

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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/smuldrepai-med-plommer-og-pekannotter>