Peach Crisp



Ingredienser

8-10 fersken
2 ss sitronsaft
1 dl sukker

Smuldredeig:
3/4 dl hvetemel
2 dl havregryn (små, lettkokte)
1 dl brunt sukker
0,5 ts ingefær
0,5 ts kanel
2 dl pecannøtter
125 g smør

Fremgangsmåte

Start med å flå skinnet av ferskenene. Dette gjøres ved å ha ferskenene i en kjele med kokende vann i ca 1 minutt. Skyll dem deretter i kaldt vann og trekk skinnet forsiktig av.

Del ferskenene i to og ta ut stenene. Del ferskenhalvdelene i store kløfter. Bland frukt, sitronsaft og sukker i en bolle. Legg dem så over i en ildfast form (avlang som på bildet eller rund form som er ca 25 cm i diameter).

Bland ingrediensene til smuldredeigen sammen i en bolle. Hakk nøttene og tilsett smeltet smør til slutt. Fordel blandingen jevnt over frukten i formen.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 35 min.

Tips

Merk at denne kaken helst skal lages med ferske fersken. Alternativt kan også godt avrente hermetiske fersken benyttes.

Pecannøtter kan byttes ut med hakkede hasselnøtter.

"Peach Crisp" smaker best samme dag som den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peach-crisp