Smuldrepai med plommer og lønnesirup



Ingredienser

♥ 8 store, blå plommer
♥ 2 ss lønnesirup (se tips)

Smuldredeig:
♥ 50 g hvetemel
♥ 50 g havregryn
♥ 50 g brunt sukker
♥ 50 g smør
♥ 0,5 ts kanel
♥ 25 g mandelflak

Til å dryppe over:
♥ 2 ss lønnesirup

Fremgangsmåte

Del opp plommene i store biter (husk å fjerne stenene). Legg dem i en ildfast form. Drypp over lønnesirup.

Stek plommene midt i ovnen ved 200°C i 10 minutter. Ta formen ut av ovnen.

Smuldre sammen mel, havregryn, brunt sukker, smør og kanel til smuldredeigen (gjøres raskt i food processor). Bland inn mandelflak. Smuldre deigen over plommene. Drypp over litt mer lønnesirup.

Stek videre midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter, til deigen har fått gyllen overflate.

Tips

♥ Lønnesirup ("maple syrup") fås kjøpt på flaske i de fleste velassorterte matvarebutikker.

♥ Serveres nystekt og lunken, gjerne med tykk, luftig vaniljekrem (kaldrørt vaniljekakefyll som piskes sammen med melk).

♥ Se også **Smuldrepai med plommer og pekannøtter**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-plommer-og-lonnesirup