

Fjeld æblecrumble (2022).

Ingredienser:

5 æbler (ca. 1 liter æble) skæres i 5 mm skiver der deles op i 2 cm stykker, og tørres.
1 tsk kardemomme
1 spsk kanel
5 dl finvalsede havregryn
30 gram finthakkede mandler
¾ dl sukker eller perfekt sødemiddel til bagning.
2 spsk vanillesukker
1,5 dl smør

Forberedelse:

De tørrede æblestykker pakkes i papirpose, kardemomme og kanel pakkes sammen i papirpose. Havregryn, finthakkede mandler, sukker og vanillesukker pakkes sammen i papirpose. Smør medtages i egnet tæt beholder. Pakkes separat i en vacuumpose.

Jeg pakker ingredienserne i papirposer, og vacuumpakker det i en fælles pose. Ved at vacuumpakke har jeg automatisk en kvalitetskontrol på om der er opstået huller i pakningen, hvor fugt kan trænge ind. Til længere opbevaring kan der lægges en silicagel i pakningen.

Tilberedning:

Æbleblandingen rehydreres i ½ time i et minimum af vand (ca. 3 dl). Vend dem regelmæssig, og suges alt vandet tilføres en smule. Der skal gerne være omkring 1 dl vand der ikke er optaget i æblerne.

Læg æbleblandingen og det resterende vand i en smurt gasbageform (Omnia eller optimus). Bag ved medium varme i 20 min. Hæld evt. en smule mere vand ved, så blandingen forbliver fugtig. Bland smør grundigt med havregrynsblandingen til et smulder. Fordel smulderet over æblemassen.

Bag ved lav varme til der begynder at dannes en let skorpe på din crumble.

Noter:

Vægten ender på ca. 300 gram for denne kulinariske luksusoplevelse. Så det er en afvejning og prioritering af vægt på fjeldturen.

Kagen kan sagtens laves af friske æbler. De skal ikke rehydreres, men der skal fortsat en smule vand med æblestykkerne i formen.

Kagen kan sagtens serveres med Creme fraiche, men både vægt, bagerets skrøbelighed, og det praktiske i at holde creme fraiche afkølet gør det mindre egnet til fjeldturen.