

Krambl sa šljivama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g** margarina
- **1** **caša (2 dl)** šecera
- **1** **caša** mekog brašna
- **1/2** **caše** oštrog brašna

Vocni deo:

- **600 g** očišćenih šljiva
- **100 g** mlevenih oraha
- **2** **kesice** vanil šecera
- **2** **kašice** ekstrakta ruma
- **malom** margarina za podmazivanje
- **po želji** cimeta

Priprema

Vatrostalnu ciniju (kod mene okrugla precnika 24 cm) podmazati tanko sa margarinom pa posuti sa trecinom mlevenih oraha. Na njih pore?ati očišcene šljive, a po njima posuti ekstrakt i jednu kesicu vanilina. Potom posuti ostatak oraha.

U ciniju sipati brašno, šecer i listice margarina. Rukom zamesiti mrvicasto testo.

Testo ravnomerno rasporediti po šljivama.

Krambl peci pola sata na 200C. Ja sam pekla malo duže jer volim da bude hrskaviji i resiji.

Šim ga izvadite pospite ga vanilinom.

Kad se Krambl ohladi seci ga na željenu parcad i služiti uz kuglu sladoleda, vanil krema ili šlaga.

Savet

Krambl je veoma ukusan kola? kome dodatak oraha uz šljive daje sjajan ukus. Kad se posluži uz dodatak sladoleda ili krema od vanile kao i šlaga uživanje je potpuno. Krambl (mrvice) se veoma brzo i lako pravi.