

Smulpaj (*crumble fruit pie*) (Sweden)

Fruit

- 450 g mixed berries, apples or rhubarb (fresh or frozen)
- 38 g granulated sugar
- 1 T corn starch

Crumble

- 75 g granulated sugar
- 54 g rolled oats
- 48 – 54 g all-purpose flour
- 1 tsp ground cinnamon
- ½ tsp cardamom
- 119 g butter (*room temperature*)



1. Pre heat the oven to **220°C**. Use a 23-cm diameter pie dish which is about 2.5-cm deep.
2. Place the **fruit** in the pie dish.
3. Add the **sugar** and the **corn starch** over the fruit and mix it carefully without mashing the berries.
4. Mix **sugar**, **oats** and **flour** in a bowl. A
5. Add the **butter** in smaller pieces into the bowl. Rub in the butter using your finger tips until it forms crumbs and starts to stick together.
6. Crumble the mixture loosely over the berries in the pie dish with your fingers, so that it leaves slight gaps and you can still see the berries underneath.
7. Bake it in the middle part of the oven for **approximately 20 minutes** until the crumbles get a crispy golden color.
8. Serve with vanilla ice cream and some fresh fruit on top.

スモルパイ（クランブルフルーツパイ） （スウェーデン）

フルーツ部分

- ミックスベリー、リンゴ、またはルバーブ（生または冷凍）：450g
- グラニュー糖：38g
- コーンスターチ：大さじ 1

クランブル部分

- グラニュー糖：75g
- ロールドオーツ：54g
- 薄力粉：48～54g
- シナモンパウダー：小さじ 1
- カルダモンパウダー：小さじ 1/2
- バター（室温）：119g



作り方

1. オーブンを **220°C** に予熱します。直径 23cm、深さ約 2.5cm のパイ皿を用意します。
2. パイ皿にフルーツを入れます。
3. フルーツの上にグラニュー糖とコーンスターチを振りかけ、潰さないように注意しながら優しく混ぜます。
4. 別のボウルに、グラニュー糖、オーツ、薄力粉を混ぜます。
5. バターを小さく切って加え、指先を使ってバターを混ぜ込みます。そばろ状になり、少し固まり始めるまで混ぜます。
6. クランブルの生地をフルーツの上に指でまばらに散らし、隙間を少し残してフルーツが見えるようにします。
7. オーブンの中央部分で約 **20 分** 間焼き、クランブルがカリッとした黄金色になるまで加熱します。
8. バニラアイスクリームを添え、上に新鮮なフルーツを飾ってお召し上がりください。