

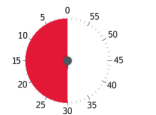
Grillbaka með ávöxtum



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



30 mínútur

Hráefni:

- Ferskjur 
- Hindber 
- Brómber 
- Sykur 
- Ís 

Áhöld sem þú þarft að nota



Grill



Skál



Bretti og hnífur



Matskeið



Álbakki



Kökukefli



Gaffall

1



Skerið niður 5 ferskjur í litla bita.

Setjið í skál.

2



Setjið eina öskju af hindberjum í skálina.

3



Setjið eina öskju af brómberjum í skálina.

4



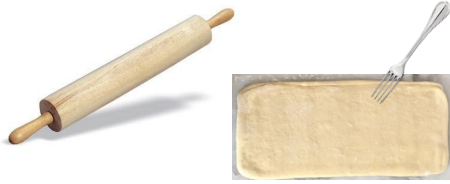
Setjið 1 dl af sykri í skálina. Hrærið vel saman.

5



Hellið ávextunum í álbakka og dreifið vel úr.

6



Fletjið út smjördeigið og stingið í það nokkur göt með gaffli.

7



Leggið deigið yfir álbakkann. Klemmið deigið aðeins við kantana á bakkanum.

8



Grillið í 15 mín.
Eða þar til deigið er fallega gyllt að ofan.

9



Hvolfið bökunni yfir á disk.

10



Berið fram með vanillu ís eða rjóma.