



Æblekage med smuldredej

Det skal du bruge:

4 æbler i middelstr.
Kanel
100 gram sukker
100 gram havregryn
100 gram mel
100 gram blødt smør

Det skal du gøre:

Fjern kernehuset og skær æblerne i små stykker
Fordel dem i en smurt tærtefad
Drys kanel og sukker over
Bland de tørre dele først og kom så smørret i.
Med fingrene æltes smørret så grundigt i så der ikke er noget
der hænger rigtig sammen
Fordel smuldredejen over æblerne
Bages ved 180 grader i 25-30 min.
serveres med creme fraiche og kaffe

finn-ekelund.dk