Smuldrepai med epler

Ingredienser



Smuldredeig:
2 dl hvetemel
1 ts kanel
3 ss sukker
50 g hasselnøtter
100 g smør

Fyll:
4 epler
1/2 dl sukker

Fremgangsmåte

Lag smuldredeigen først ved å blande mel, kanel, sukker og malte eller hakkede hasselnøtter i en bakebolle. Smuldre deretter i mykt smør. Deigen skal bli tørr og smulete (det er ikke meningen at den skal henge sammen).

Skrell og rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene jevnt utover i en smurt, rund paiform (ca 27 cm i diameter). Strø over sukkeret. Fordel deretter smuldredeigen over epleskivene.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca 25 min til paien er gylden på toppen.

Tips

Smuldredeigen kan også lages i en food processor. Ha alle ingrediensene i på en gang og kjør på full hastighet til alt er blandet og hasselnøttene er grovhakket.

For variasjon kan 1/2 dl av hvetemelet byttes ut med små, lettkokte havregryn.

Se også oppskrift på "Smulekake med müsli og eple".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-epler