Det søte liv...

Smulekake med müsli og eple



Ingredienser

2-3 epler

Smuledeig:
2 dl (usøtet) müsli (se tips)
1 dl hvetemel eller speltmel
0,5 dl sukker
100 g smør
2 ss crème fraîche

Dryss:
2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Skrell og rens eplene og del dem opp i skiver. Legg dem jevnt utover bunnen av en ildfast form.

Bland müsli med mel og sukker. Smuldre i mykt smør og bland deretter i crème fraîche til du får en smulete deig. Fordel "smulene" over epleskivene. Dryss over perlesukker til slutt.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 20 min, eller til smuledeigen er gyllenbrun og sprø og eplene myke. Serveres nylaget med ønsket tilbehør!

Tips

Du kan bruke hvilken som helst müsli til denne kaken, men ekstra godt blir det om du bruker en variant som er tilsatt rosiner og kanskje også litt nøtter.

Se også oppskrift på "Smuldrepai med epler".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smulekake-med-musli-og-eple