Smuldrepai med eplekompott

Ingredienser



Eplekompott:
1 kg epler
1 ss smør
1 ss sitronsaft
1,5 dl brunt eller vanlig sukker

Smuldredeig:
2,5 dl hvetemel
2 ss sukker
100 g smør

Fremgangsmåte

Eplekompott:
Rens eplene og del dem i kløfter eller store terninger. Smelt smøret i en kjele. Tilsett eplebitene og drypp over sitronsaften. La eplene dampe under lokk til de er halvveis møre. Tilsett sukkeret og varm opp under omrøring til sukkeret har smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl.

Smuldredeig:
Bland mel og sukker. Smuldre i smøret. (Alternativt kan mel, sukker og smør kjøres sammen i food processor med hakkekniv.)

Ha eplekompotten utover i en ildfast form. Fordel smuldredeigen over eplene.

Stekes midt i ovnen ved 250°C i 10 min. Senk så vamen til 200°C og stek i 10 min til.

Tips

Serveres varm og nystekt sammen med kald is eller krem.

Se også "Smuldrepai med epler" og "Smulekake med müsli og eple".

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

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