Smuldrepai med epler og crème fraîche



Ingredienser

Eplefyll:
2 dl crème fraîche
0,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
8 epler

Smuldredeig:
3 dl hvetemel
6 ss brunt sukker
1 ts revet sitronskall
1 ts vaniljesukker
100 g smør

Fremgangsmåte

Smør en ildfast form (ca 30 cm i diameter).

Rør sammen crème fraîche, sukker og mel (dette blir en tykk og klissete masse, se tips). Skrell eplene og del dem i stor biter. Bland med crème fraîche-deigen slik at eplene blir dekket og ha så alt sammen i formen.

Bland alle ingrediensene til smuldredeigen (dette gjøres raskt i en food processor med hakkekniv). Fordel deigen over eplene i formen med fingrene.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40 min, til smuldredeigen har fått gylden farge.

Tips

Det virker litt rart at crème fraiche-massen skal være så tykk og klebrig når du blander den med eplebitene, men under stekingen vil eplene avgi saft og fyllet blir mykt og deilig!

Kaken smaker best samme dag den er laget.

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

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