Bakte epler med nøtter og smuledeig



Ingredienser

1 stort eple
3 ss eplemos med biter

Smuledeig:
40 g smør,
40 g sukker
30 g hvetemel
40 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Skjær ut kjernen fra eplet og legg i en liten ildfast form eller skål. Ha en liten klatt eplemos i midten av eplet og fordel resten av eplemosen rundt eplet.

Smuldre sammen mykt smør, sukker og mel. Bland med grovt hakkede hasselnøtter. Fordel smuldredeigen inni eplet og rundt eplet oppå eplemosen. Dryss eventuelt over littegrann kanel.

Stekes midt i ovnen ved 190°C i ca 20 min, til smuledeigen er gylden og eplet er mørt.

Tips

"I et landskap, nytt og uten minner,
Står et epletre i blomst og skinner.

Stien går seg bort imellom lave
busker, og der nede ligger havet.

Epletreet dufter nyskapt sommer.
Her har tiden aldri vært. Den kommer."

(Inger Hagerup, fra diktet "I et landskap")

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bakte-epler-med-notter-og-smuledeig