Smuldrepai med eple og kanelcrumble



Ingredienser

Smuldredeig:
♥ 150 g hasselnøtter
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts kanel
♥ 100 g sukker
♥ 200 g smør

Fyll:
♥ 4-5 epler
♥ 5 ss sukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha hasselnøttene i en food processor med hakkekniv og kjør til de blir fint hakkede.

Tilsett mel, kanel og sukker og kjør til det tørre blander seg. Ha så i bløtt smør i klatter. Kjør videre til du får en passe bløt smuldredeig.

Skrell og rens eplene og del dem i båter. Legg eplebåtene utover i en smurt ildfast form (ca 27 cm i diameter). Strø over sukkeret. Fordel deretter smuldredeigen over eplene.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca 25 min til paien er gylden på toppen. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Smuldrepaien smaker aller best varm og nystekt. Server gjerne pisket krem eller vaniljeis ved siden av. Vaniljesaus gjerne også! 🙂

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-eple-og-kanelcrumble