Eplepai med lønnesirup og valnøtter



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 4 dl hvetemel
♥ 0,5 dl melis
♥ 150 g smør
♥ 1 egg

Eplefyll:
♥ 10 epler (se tips)
♥ 100 g smør
♥ 5 ts kanel
♥ 2 dl lønnesirup (se tips)

På bunnen av formen:
♥ 1 ss hvetemel
♥ 1 ss brunt sukker

Valnøttdeig:
♥ 2 dl hvetemel
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 100 g valnøtter
♥ 150 g smør
♥ 3 ss lønnesirup

Pynt:
♥ 15 hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Ha mel og melis i en food processor. Tilsett mykt smør i klatter og kjør blandingen sammen slik at smøret fordeler seg jevnt i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg.

Finn frem en paiform med høye kanter (ca 23 cm i diameter) og spray den godt med formfett. Klem deigen godt utover i bunn og kanter av formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager eplefyllet.

Eplefyll:
Skrell og rens eplene og del dem i skiver. Finn frem en stekepanne og stek halvparten av epleskivene med halvparten av smøret (50 g), kanelen (2,5 ts) og lønnesirupen (1 dl). Eplene skal surre til de blir møre og har avgitt mye av saften, men ikke så lenge at de går i stykker. Mesteparten av væsken skal være fordampet når eplene er ferdig stekt.

Stek resten av eplene med resten av smøret, kanelen og lønnesirupen.

Fyll formen:
Ta paiformen ut av kjøleskapet. Bland hvetemel og brunt sukker sammen og dryss dette i bunnen av paiformen (dette forhindrer at deigen blir for bløt i bunnen).

Legg over de stekte eplene i et tykt lag (men uten for mye av væsken).

Valnøttdeigen:
Ha hvetemel, brunt sukker og grovt hakkede valnøttene i en food processor. Tilsett bløtt smør og lønnesirup og kjør dette sammen til en bløt og klissete deig.

Fordel deigen over eplene ved bruk av fingrene.

Pynt med hele valnøtter.

Steking og servering:
Stek eplepaien på en stekeplate nederst i ovnen ved 200°C i ca 35 minutter (se tips).

La eplepaien gjerne avkjøles litt før servering.

Iskrem smaker nydelig til!

Tips

♥ Jeg brukte 10 store epler. Selv om dette virker mye, så trengs det, for eplene faller en god del sammen i volum når de stekes.

♥ Pass på så kaken ikke blir for mørk på toppen når den steker. Dekk eventuelt over kaken med et stykke papir på slutten av steketiden.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget, men holder seg god i kjøleskapet i flere dager.

♥ Jeg bruker her **Maine Maple Syrup** fra Stonewall Kitchen, som jeg synes har den aller beste smaken!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplepai-med-lonnesirup-og-valnotter