

Æblekage med smulre-dej.

Ingredienser:

10 – 12 skrællede æbler

100 gr mel

100 gr smør

50 gr sukker

evt. hakkede mandler

evt. lidt farin.

Skær æblerne i mindre stykker og læg dem i et ildfast fad.

Mel og smør smuldres sammen uden at det samles til dej.

Bland sukkeret i.

Tilsæt evt. hakkede mandler.

Drys evt. farin ovenpå æblerne.

Fordel smuldredejen ovenpå.

Læg lidt smørklatter jævnt hen over.

Bages i ovnen i ca. 40 min. ved 200 gr. til dejen er lysebrun og sprød.

Server med fromage frais rørt med lidt flydende honning og vanilliesukker.

Ellen Ærtebjerg