

Jettes smuldrekage med æbler og kanel:

Et ildfast fad smøres med smør, heri lægges udskårne æbler, der er drysset med kanelsukker.

En blanding af:

200 gr smør

200 gr. Mel

200 gr sukker smuldres og drysses hen over

Kanel drysses ovenpå.

Sættes i ovnen 250 gr. i ca 20 min, det kan godt være, du skal nøjes med 225 grader.

Spises lun med flødeskum til.