



## Epler med marengslokk

### Ingredienser

6 epler  
2 ss sukker  
2 ts kanel

### Marengslokk:

3 eggehviter  
1 dl sukker



### Fremgangsmåte

Rens eplene og del dem opp i store terninger. Legg dem i en ildfast form (20x20 cm eller rund form som er 22 cm i diameter). Formen bør ha kanter som er 5-6 cm høye. Dryss over sukker og kanel.

Stivpisk eggehvitene. Tilsett sukker litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til du får en tykk og blank marengs. Fordel marengsen over eplene i formen.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min.

### Tips

"Epler med marengslokk" smaker best varm og nystekt. Serveres eventuelt sammen med vaniljeis og vaniljesaus.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/epler-med-marengslokk>