



Eplebiter i butterdeig

Ingredienser

- 1 plate ferdigkjøpt butterdeig
- 1 eple
-
- 2 ss sukker
- 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Tin og kjevle ut butterdeigsplaten til ca dobbel størrelse. Skrell eplet og del opp i båter. Vend eplene i blanding av sukker og kanel.

Skjær opp butterdeigen i mindre deler som surres rundt eplebitene.

Legges på bakepapirdekket stekeplate med skjøten ned og stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15 min, eller til butterdeigen er gylden og sprø.

Tips

Disse eplebitene smakte nydelig sammen med vaniljekesam og noen hakkede hasselnøtter.

Se også oppskrift på "Epler i slåbrok".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplebiter-i-butterdeig)

