Epleriddere

Ingredienser



8 skiver loff
25-50 g mykt smør

Pynt:
2 epler
0,5 dl sukker
2 ts kanel

Fremgangsmåte

Trykk ut med et glass 8 runde biter av loffskivene (eller bare fjern skorpene dersom du bruker spiralloff). Smør skivene med smør og legg dem på bakepapirdekket stekeplate.

Bland sammen sukker og kanel og strø halvparten over skivene. Skjær eplene i tynne båter og legg på skivene. Strø over resten av sukker- og kanelblandingen.

Stek ved 200°C midt i ovnen i 10 min, til eplene er møre. Serveres nystekte!

Tips

Hvis du vil kan du i tillegg drysse brødskivene med 1 dl grovt hakkede mandler eller hasselnøtter før steking.

Oppskrift på hjemmelaget vaniljesaus:

2 eggeplommer
2 dl kremfløte
2 ss sukker
2 ts vaniljesukker

Ha eggeplommer, fløte og sukker i en liten kjele. Varm opp under stadig omrøring med en visp, til blandingen tykner og er like ved å koke. Trekk kjelen av varmen og visp inn vaniljesukker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/epleriddere