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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplebiter-i-butterdeig