



---

## 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.](https://dev.detsoteliv.no/eplebiter-i-butterdeig)

---

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