Epler i slåbrok

Ingredienser



4 store epler
4 plater butterdeig

Fyll:
4 ss mykt smør
4 ss sukker
4 ts kanel
4 ss rosiner
4 ss hakkede nøtter

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Fjern kjernehuset fra eplene. Rør sammen smør, sukker og kanel, rosiner og hakkede nøtter. Fordel blandingen inni eplene.

Tin butterdeigsplatene og kjevle ut hver firkant så den blir stor nok til å pakke inn et eple. Klem det lengste hjørnet av deigen godt over skjøten på toppen av eplet (alternativt legg en liten firkant med deig på toppen for å dekke skjøtene, så de ikke åpner seg under stekingen).

Legg de innpakkede eplene på bakepapirdekket stekeplate. Pensle over med sammenpisket egg. Stekes midt i ovnen ved 220°C til butterdeigen er gylden og sprø.

Serveres nystekt sammen med hjemmelaget vaniljesaus.

Tips

HJEMMELAGET VANILJESAUS:

2,5 dl melk
2,5 dl kremfløte
1 vaniljestang
5 eggeplommer
75 g sukker

Ha melk, fløte og frø fra vaniljestang i en kjele og gi blandingen et oppkok.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Hell så i den varme fløtemelken under fortsatt pisking. Ha deretter hele blandingen tilbake i kjelen.

Varm dette så forsiktig opp igjen under omrøring til vaniljesausen tykner, men vær nå veldig nøye på at den ikke begynner å koke, for da kan sausen skille seg. Avkjøles litt, og så er sausen klar til å serveres.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/epler-i-slabrok