Enkle epleterter med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 2 plater butterdeig (se tips)

Fyll:
♥ 2 dl vaniljekrem
♥ 2 dl eplesyltetøy
♥ 1 eple

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 2 ss perlesukker
♥ 50 g hasselnøtter

Servering:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene på bordet og la de tine i romtemperatur. Det tar ca. 15 minutter.

Finn frem en stekeplate og dekk den med bakepapir. Legg butterdeigsplatene ved siden av hverandre på platen.

Bruk en skarp kniv og marker en kant ca. 1 cm fra kanten langsmed begge butterdeigsplatene. Du skal lage spor med kniven, men ikke skjære helt igjennom deigen.

Fordel ca. 1 dl vaniljekrem i midten på hver butterdeigsplate.

Legg deretter ca. 1 dl eplesyltetøy på hver plate.

Skrell og rens eplet og del det i skiver. Legg epleskivene i pent taksteinsmønster oppå fyllet.

Pensle kantene på butterdeigen med sammenvispet egg.

Dryss over perlesukker og deretter grovt hakkede hasselnøtter.

Stek epletertene midt i ovnen ved 200°C i 20-25 minutter, til kantene har fått gyllen farge.

Serveres nystekt med et melisdryss.

Tips

♥ Både butterdeig, vaniljekrem og eplesyltetøy (helst med eplebiter) fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Kjekt hvis du vil lage noe godt og har dårlig tid. Hvis du ønsker, går det selvfølgelig veldig fint å bruke hjemmelaget vaniljekrem.

♥ Disse epletertene smaker best samme dag de er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-epleterter-med-vaniljekrem