Karamellisert eplepai med havre

Ingredienser



♥ 4 store, grønne epler
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss potetmel
♥ 3 ts kanel
♥ 2 ts kardemomme

Havredeig:
♥ 150 g smør
♥ 0,5 dl lys sirup
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2,5 dl havregryn (små, lettkokte eller store, se tips)

Fremgangsmåte

Finn frem eplene. Skrell og rens dem og del dem i store biter.

Ha sukker, potetmel og krydder i en skål. Bland dette godt sammen.

Ha sukkerblandingen deretter i bollen med eplebitene. Vend sammen.

Ha det hele i en ildfast form (ca 26 - 28 cm i diameter).

Smelt smøret til havredeigen i en kjele. Ta kjelen av platen. Bland i sirup, kremfløte og sukker. Bland hvetemel, bakepulver og havregryn i en bolle. Rør inn smørblandingen.

Fordel deigen over eplene i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 - 40 minutter.

Serveres nystekt!

Tips

♥ Små, lettkokte havregryn gir mer kompakt havredeig enn om du bruker store havregryn, som gir en mer smulete topping. Jeg brukte her en kombinasjon av små og store havregryn (2 dl små, lettkokte havregryn og 0,5 dl store havregryn).

♥ Jeg brukte her hvitt sukker, men du kan også bruke brunt sukker.

♥ Kaken smaker aller best nylaget. Rester kan oppbevares i kjøleskapet, og kan varmes opp på nytt i ovnen dagen etter.

♥ Denne eplepaien er digg som den er, men det er heller ikke dumt med vaniljeis eller vaniljesaus som tilbehør.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/karamellisert-eplepai-med-havre