



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. oktober 2017

Dessert

Hollandsk æblekage (4 personer).

Ingredienser:

4 æbler, 200 g brun farin, 2 spsk hvedemel, 1 tsk. salt, 3 tsk. stødt kanel, 120 g havregryn, finvalsed, 75 g hvedemel, 6 spsk smør.



Æblerne skrælles, udkernes og skæres i skiver.

Farinen blandes med mel, salt og kanel. Æblestykkerne vendes deri. Blandingen hældes i et smurt ovnfast fad, middel størrelse.

Havregryn og mel blandes og hældes over æblerne. Smørret smeltes og hældes henover.

Bages ved 150 grader C (alm. ovn) i 40-45 minutter.

Serveres med flødeskum eller creme fraiche.