



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. april 2024

Dessert

Joans æbletærte (8 personer).

Ingredienser: **Tærtedej:** 100 g smør, 125 g mel, 2 spsk iskoldt vand, 1 knsp salt. **Fyld:** 4 mellemstore syrlige æbler, 1 æg, 100 g sukker eller farin, Ca. 30 g blødt smør, 1-2 tsk vaniljesukker, $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ tsk kanel, $\frac{1}{4}$ tsk nellike. Evt. æg til pensling.

Sådan gør du:

Smuldr smør i mel, tilsæt vand og ælt hurtigt sammen. Sæt i køleskab $\frac{1}{2}$ time.

Rul ud i 20 cm tærteform. Prik let med en gaffel.

Rør smør, sukker og krydderier sammen, tilsæt æg. Vask og riv æblerne på den grove side af råkostjernet direkte ned i det øvrige fyld. Fordel det i formen.

Bages midt i ovnen ved 225 grader i ca. 40 min.

Noget af dejen kan lægges ovenpå fyldet og pensles med æg. Serveres med creme fraiche 38%, is eller flødeskum.

