



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. marts 2019

Dessert

Syrlige æbler med rugbrødsrasp (6 personer).

Ingredienser: 3 dl æblecidereddike, 175 g sukker, 1 hel kanel, 1 stjerneanis, 6 æbler (f.eks. Ingrid Marie, ca. 900 g), 3 skiver rugbrød, 50 g smør, 5 spsk sukker, ¼ l piskefløde.

Kom eddike, sukker, kanelstang og stjerneanis i en pande og kog det ved kraftig varme i ca. 7 minutter, eller til der er ca. 1½ dl sirup. Riv æblerne groft og kom dem i siruppen. Kog æblerne i ca. 2 minutter, eller til karamellen igen er smeltet. Lad de syrlige æbler køle af.

Rist rugbrødet sprødt på en brødrister og riv det fint på et rivejern. Smelt smørret i panden ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt rugbrød og sukker og rist blandingen ved kraftig varme i ca. 2 minutter, og derefter ved jævn varme i ca. 2 minutter. Lad rugbrødsdrysset køle af på et stykke bagepapir på en bagerist.

Pisk fløden til let skum.

Kom de syrlige æbler i portionsglas eller i en skål. Læg rugbrødsrasp over (gem lidt til pynt) og fordel flødeskummet.

