



Ingredienser

½ kg æbler
1 dl rosiner eller 50 g smuttede, hakkede
mandler
1 spsk. sukker
1 tsk. kanel

Smuldredej:

100 g mel
100 g margarine
2-3 spsk. sukker

Variationer

Brug æblemos til smuldre-æblekagen.
Bland rosinerne i æblemosen, drys kanel
over og slut af med smuldredejen.

Beskrivelse

Æblerne skrælles, skæres i både og lægges lagvis med rosiner, sukker og kanel i et smurt ovnfast fad.

Mel og margarine smuldres sammen. Sukkeret blandes i.
Blandingen drysses over æblerne. Bages i ovnen ved 200 grader i
30-40 minutter.

Serveres lunken med iskoldt flødeskum eller creme fraiche.