

PUNSCHKOKTA ÄPPLEN UNDER SMÖRDEGSTÄCKE

Det här behövs till 8 pers.

**12 syrliga svenska äpplen, gärna röda
6 msk smör
2 dl ljust muscovadosocker
3/4 dl vatten
11/4 dl punsch
2 rullar kyld smördeg
2 äggulor till pensling**

Garnering

**Florsocker
Citronmelissblad**

Gör så här :

Skölj , kärna ur och klyfta äpplena i stora klyftor, dela klyftorna på mitten.

Smält smöret i en traktörpanna, rör ned sockret och låt det nästan smälta.

Vänd och fräs äppelklyftorna i sockret.

Dra pannan av plattan , håll på vattnet och täck ögonblickligen med lock.

Sjud äpplena cirka 7 minuter . De ska bli nästan mjuka, men inte mosa sig.

Kyl något och blanda ner punschen.

Fördela äpplen och spad i ugnssäkra portionsformar som rymmer ca 3 dl, fyll spad upp till drygt hälften av formarna.

Så långt kan rätten tillagas i förväg.

Rulla ut smördegen och skär ut lock som passar över skålarna.

Lägg smördegslacken över äpplena, pensla med äggula och gör ett ånghål i form av ett kryss mitt i varje lock.

Grädda i övre delen av ugnen i 200 grader 15-20 minuter tills ytan fått färg och äpplena är varma.

Dofta över florsocker och garnera med citronmeliss vid servering.

Servera med hårt vispad grädde, som spritsas på tallriken bredvid formen med äpplen.

Strö på riven choklad på grädden.