

ÄPPELDESSERT MED KANEL OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

Arnhild Carlsen & Charles Feijen, Bengtsfors:
Östland har många lokala äppelsorter; landskaps-
äpplet heter oranie och har odlats i 200 år. Här blir
det till en läcker äppeldessert.

För 4 personer

600 g äpplen, tex oranie
eller ingrid marie
1 msk flytande honung
2 ägg
1 1/2 dl vispgrädde
1/2 tsk kanel
1 msk socker
1/2 dl hackade
hassel nötter
1/2 dl flytande honung
smör
vispad grädde eller
vaniljglass till
servering

Gör så här:

1. Skala äpplena och kärna ur dem med en urkärnare. Skär i 1/2 cm tunna ringar. Stek dem gyllene i 2 msk smör, ca 2 minuter på varje sida. Låt rinna av på hushållspapper.
2. Smörj 4 ugnssäkra portionsformar à ca 1 1/2 dl. Fördela äppelskivorna och honungen i dem.
3. Vispa ihop ägg, grädde, kanel och socker. Häll smeten över äpplena. Ställ i ugnen 20–30 minuter. Öppna inte ugnsluckan under gräddning, annars faller de ihop.
4. Rosta hasselnötterna i en torr och het stekpanna ca 1 minut. Blanda med honungen.
5. Låt äppelbakelserna svalna något. Stjälp upp på tallrik eller låt vara kvar i formen.
6. Servera med vispad grädde eller vaniljglass. Toppa med honungsnötter och garnera gärna med citronmeliss.

