

Äppelsmulpaj

Ingredienser

Fyllning:

12 st äpplen

En citron

1,5 dl socker

2 tsk kanel

2 tsk ingefära

2 tsk kardemumma

Smuldeg:

6 dl vetemjöl

3 dl socker

250 g smör

Grovt hackade hasselnötter

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader

2. Skala och kärna ur äpplena. Skär i mindre klyftor och lägg i smord pajform.

3. Pressa saften ur den halva citronen på äpplena och strö på socker och kryddor

4. Blanda ingredienserna till smuldegen i en bunke till en smulig deg.

Blanda sist i nöterna.

5. Strö smuldegen ovanpå äpplena i formen

6. Grädda i ugnen ca 30 minuter. OBS se upp så nöterna inte blir brända

Servera vispad grädde, glass och vaniljsås

Vaniljsås

Ingredienser

2 vaniljstänger
4 dl vispgrädde
4 dl mjölk
2 dl strösocker
8 äggulor

1. Häll mjölken och grädden i en kastrull. Snitta vaniljstängerna och skrapa ner kärnorna i gräddmjölken. Lägg även i vaniljstången. Koka upp och låt koka ett par minuter. Ta upp vaniljstången och låt svalna.
2. Vispa äggulor och socker pösigt. Tillsätt lite av gräddmjölken och vispa lite till. Häll äggblandningen i kastrullen med gräddmjölk. Låt sjuda sakta på svag värme, utan att koka, under vispning tills den tjocknar. Den får inte koka, då skär den sig. Kyl såsen.