

Äppelroskaka!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Äppelroskaka

18 port.

Ingredienser:

3 st smördegspattor
3-4 st äpple röda
3 klyftor citron saften av
300 g mandelmassa riven
4 tsk kanel
100 g smör
1 st ägg lätt uppvispat
Dekoration
färsk mynta eller citron-
meliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.
Fyll en skål med några dl vatten och pressa i citronsaften. Halvera äpplena med skalen på, ta bort kärnhuset och skiva dem tunt i halvmånar. Använd gärna en mandolin för att få till riktigt tunna skivor. Lägg skivorna i citronvattnet direkt så att de inte mörknar. Om du inte får till riktigt tunna skivor kan du koka dem några minuter i citronvattnet så de blir lite mjuka.

Kavla ut smördegspattorna på ett mjölat bakbord. Bred rumsvarmt smör på smördegspattorna. Man kan också smälta smöret och pensla på plattorna. Strö på mandelmassa och kanel. Skär dem i ca 3cm breda remsor.

Fördela äppelskivorna omlott på smördegstremsornas övre halva. Lämna den nedre tom och vik den över äppelskivorna.

Snurra ihop så att du får en ros.

Lägg rosorna i en form med avtagbara kanter. Pensla med ägg. Grädda i ugnen ca 30-40 minuter.

Garnera med lite mynta eller citronmeliss vid servering.