

Bakade kaneläpplen med smultäcke



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



Bakade kaneläpplen med smultäcke

6 port.

Ingredienser:

8 st äpplen
3 msk smör
3 msk socker
2 tsk kanel
citronmeliss

Smultäcke:

75 g smör
2 dl havregryn
5 msk socker
1,5 dl vetemjöl
1 msk kanel

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.

Skär av toppen av äpplen. Gröp ur innehållet. Spara allt innehåll utan kärnorna.

Skär innehållet i bitar. Skala och skär de sista äpplena i bitar också, detta gör man för att kunna fylla äpplena ordentligt.

Stek äppelbitarna i smör, socker och kanel i 3-4 minuter eller till dem blivit lite mjuka.

Ställ de urgröpta äpplena i en ugnform och fyll de med äppelblandningen.

Blanda ingredienserna till smultäcket och fördela över äpplena.

Baka äpplena i ugnen 15-20 minuter till smultäcket har fått fin färg. Servera äpplena varma med lite vaniljsås. Toppa med lite citronmeliss.