

Annas Äppelpajkladdkaka

12 port.

Ingredienser:

Äppelkladdkaka

175 g smör
3 st ägg
2 3/4 dl vetemjöl
2 1/2 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
2 st äpplen

Smuldeg

100 g smör
2 dl vetemjöl
1 dl havregryn
1 dl strösocker
2 msk ljus sirap

Fyllning

5-6 st äpple(n) Gärna svenska
1 msk kanel
1 tsk kardemumma

Gör så här:

Äppelkladdkaka

Sätt ugnen på 190°C. Smält smöret i en kastrull. Låt svalna. Blanda smöret med strösocker, vaniljsocker, ägg och vetemjöl till en jämn smet. Skala och riv äpplena. Rör ner i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form.

Smulpaj

Blanda alla ingredienser utan sirapen till en smulig deg.

Äppelpajkladdkaka

Skala och skiva äpplena i tunna klyftor. Lägg dem på äppelkladdkakan. Pudra äppeltäcket med kanel och kardemumma. Smula över pajdegen. Ringa över den ljusa sirapen. Grädda mitt i ugnen i cirka 25-30 minuter. Servera gärna med vaniljsås.



Annas Äppelpajkladdkaka

12 port.

Ingredienser:

Äppelkladdkaka

175 g smör
3 st ägg
2 3/4 dl vetemjöl
2 1/2 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
2 st äpplen

Smuldeg

100 g smör
2 dl vetemjöl
1 dl havregryn
1 dl strösocker
2 msk ljus sirap

Fyllning

5-6 st äpple(n) Gärna svenska
1 msk kanel
1 tsk kardemumma

Gör så här:

Äppelkladdkaka

Sätt ugnen på 190°C. Smält smöret i en kastrull. Låt svalna. Blanda smöret med strösocker, vaniljsocker, ägg och vetemjöl till en jämn smet. Skala och riv äpplena. Rör ner i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form.

Smulpaj

Blanda alla ingredienser utan sirapen till en smulig deg.

Äppelpajkladdkaka

Skala och skiva äpplena i tunna klyftor. Lägg dem på äppelkladdkakan. Pudra äppeltäcket med kanel och kardemumma. Smula över pajdegen. Ringa över den ljusa sirapen. Grädda mitt i ugnen i cirka 25-30 minuter. Servera gärna med vaniljsås.



Annas Äppelpajkladdkaka

12 port.

Ingredienser:

Äppelkladdkaka

175 g smör
3 st ägg
2 3/4 dl vetemjöl
2 1/2 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
2 st äpplen

Smuldeg

100 g smör
2 dl vetemjöl
1 dl havregryn
1 dl strösocker
2 msk ljus sirap

Fyllning

5-6 st äpple(n) Gärna svenska
1 msk kanel
1 tsk kardemumma

Gör så här:

Äppelkladdkaka

Sätt ugnen på 190°C. Smält smöret i en kastrull. Låt svalna. Blanda smöret med strösocker, vaniljsocker, ägg och vetemjöl till en jämn smet. Skala och riv äpplena. Rör ner i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form.

Smulpaj

Blanda alla ingredienser utan sirapen till en smulig deg.

Äppelpajkladdkaka

Skala och skiva äpplena i tunna klyftor. Lägg dem på äppelkladdkakan. Pudra äppeltäcket med kanel och kardemumma. Smula över pajdegen. Ringa över den ljusa sirapen. Grädda mitt i ugnen i cirka 25-30 minuter. Servera gärna med vaniljsås.



Annas Äppelpajkladdkaka

12 port.

Ingredienser:

Äppelkladdkaka

175 g smör
3 st ägg
2 3/4 dl vetemjöl
2 1/2 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
2 st äpplen

Smuldeg

100 g smör
2 dl vetemjöl
1 dl havregryn
1 dl strösocker
2 msk ljus sirap

Fyllning

5-6 st äpple(n) Gärna svenska
1 msk kanel
1 tsk kardemumma

Gör så här:

Äppelkladdkaka

Sätt ugnen på 190°C. Smält smöret i en kastrull. Låt svalna. Blanda smöret med strösocker, vaniljsocker, ägg och vetemjöl till en jämn smet. Skala och riv äpplena. Rör ner i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form.

Smulpaj

Blanda alla ingredienser utan sirapen till en smulig deg.

Äppelpajkladdkaka

Skala och skiva äpplena i tunna klyftor. Lägg dem på äppelkladdkakan. Pudra äppeltäcket med kanel och kardemumma. Smula över pajdegen. Ringa över den ljusa sirapen. Grädda mitt i ugnen i cirka 25-30 minuter. Servera gärna med vaniljsås.

