

# Bakade röda äpplen med smultäcke!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Bakade röda äpplen med smultäcke

6 st

## Ingredienser:

8 st äpplen, röda

3 msk smör

3 msk socker

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 äpplena. 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.