

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.



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.



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.



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.

