

Äppelhjärtan

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg, fryst
4 st äpplen, urkärnade,
skivade
200 g mandelmassa,
eller marsipan
1 st ägg
socker
kanel

Vid servering

vaniljsås
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C. Kavla ut smördegen och skär ut hjärtan eller tryck ut med hjälp av en form. Pensla med ägg. Lägg på mandelmassa eller marsipan (vi använde rosa) och äppelskivor. Pudra över lite socker och kanel. Grädda i ugnen 10-15 minuter. Dekorera med lite citronmeliss. Servera med vaniljsås.



Äppelhjärtan

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg, fryst
4 st äpplen, urkärnade,
skivade
200 g mandelmassa,
eller marsipan
1 st ägg
socker
kanel

Vid servering

vaniljsås
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C. Kavla ut smördegen och skär ut hjärtan eller tryck ut med hjälp av en form. Pensla med ägg. Lägg på mandelmassa eller marsipan (vi använde rosa) och äppelskivor. Pudra över lite socker och kanel. Grädda i ugnen 10-15 minuter. Dekorera med lite citronmeliss. Servera med vaniljsås.



Äppelhjärtan

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg, fryst
4 st äpplen, urkärnade,
skivade
200 g mandelmassa,
eller marsipan
1 st ägg
socker
kanel

Vid servering

vaniljsås
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C. Kavla ut smördegen och skär ut hjärtan eller tryck ut med hjälp av en form. Pensla med ägg. Lägg på mandelmassa eller marsipan (vi använde rosa) och äppelskivor. Pudra över lite socker och kanel. Grädda i ugnen 10-15 minuter. Dekorera med lite citronmeliss. Servera med vaniljsås.



Äppelhjärtan

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg, fryst
4 st äpplen, urkärnade,
skivade
200 g mandelmassa,
eller marsipan
1 st ägg
socker
kanel

Vid servering

vaniljsås
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C. Kavla ut smördegen och skär ut hjärtan eller tryck ut med hjälp av en form. Pensla med ägg. Lägg på mandelmassa eller marsipan (vi använde rosa) och äppelskivor. Pudra över lite socker och kanel. Grädda i ugnen 10-15 minuter. Dekorera med lite citronmeliss. Servera med vaniljsås.

