



Smuldrepai med epler

Ingredienser

Smuldredeig:

2 dl hvetemel

1 ts kanel

3 ss sukker

50 g hasselnøtter

100 g smør

Fyll:

4 epler

1/2 dl sukker



Fremgangsmåte

Lag smuldredeigen først ved å blande mel, kanel, sukker og malte eller hakkede hasselnøtter i en bakebolle. Smuldre deretter i mykt smør. Deigen skal bli tørr og smulete (det er ikke meningen at den skal henge sammen).

Skrell og rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene jevnt utover i en smurt, rund paiform (ca 27 cm i diameter). Strø over sukkeret. Fordel deretter smuldredeigen over epleskivene.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca 25 min til paien er gylden på toppen.

Tips

Smuldredeigen kan også lages i en food processor. Ha alle ingrediensene i på en gang og kjør på full hastighet til alt er blandet og hasselnøttene er grovhakket.

For variasjon kan 1/2 dl av hvetemelet byttes ut med små, lettkokte havregryn.

Se også oppskrift på "Smulekake med müsli og eple".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/smuldrepai-med-epler>