



Smuldrepai med epler og svsker

Ingredienser

- 4 epler
- 20 svsker
- 4 ss brunt sukker
- 1 appelsin
- 1 ts kanel

Smuledeig:

- 100 g hvetemel
- 100 g brunt sukker
- 100 g smør
- 50 g mandler



Fremgangsmåte

Skrell eplene og del i skiver. Skjær svskene i biter. Bland svskene og sukkeret med epleskivene og ha dette i en ildfast form (24 cm i diameter). Press saften av appelsinen og hell over. Dryss over kanel.

Til smuledeigen has mel, sukker og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Bland med hakkede mandler.

Fordel smuledeigen over frukten i formen. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 35 min til kaken er gylden.

Serveres nystekt med vaniljesaus.

Tips

Ikke sløyf appelsinsaften. Den trekker inn i sviskene under steking og gjør dem myke og gode.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-epler-og-svisker>