



## Eplebiter i butterdeig

### Ingredienser

- 1 plate ferdigkjøpt butterdeig
- 1 eple
- 
- 2 ss sukker
- 1 ts kanel

### Fremgangsmåte

Tin og kjevle ut butterdeigsplaten til ca dobbel størrelse. Skrell eplet og del opp i båter. Vend eplene i blanding av sukker og kanel.

Skjær opp butterdeigen i mindre deler som surres rundt eplebitene.

Legges på bakepapirdekket stekeplate med skjøten ned og stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15 min, eller til butterdeigen er gylden og sprø.

### Tips

Disse eplebitene smakte nydelig sammen med vaniljekesam og noen hakkede hasselnøtter.

Se også oppskrift på "Epler i slåbrok".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplebiter-i-butterdeig)

