

Knäckig äppelpaj

8 portioner 45 minuter

Ingredienser:

Ca. 5 svenska äpplen
3 tsk malen kanel
1 tsk kardemumma
150g smör
3 dl havregryn
1,5 dl mjöl
1,5 dl socker
2 msk farinsocker
1/2 dl ljus sirap

Gör såhär:

Sätt ugnen på 200 grader.

Kärna ur äpplena och skär dem i 1cm tjocka klyftor.
Vänd runt dem i kanel och kardemumma.

Smöra en pajform och placera äpplena på botten.

Nyp ihop övriga ingredienser till en något kladdig och storsmulig deg, avvakta med sirapen till sist. Addera sirapen och blanda in den i degen.

Placera sedan ut degen på äpplena.

Baka i mitten av ugnen i cirka 25-30 minuter tills dess att pajen fått en gyllene och knäckig ovansida. Servera med vaniljsås.

