

Æbletærte.

Indsendt af: John Malmer
Hugo's Country Køkken.

Dej:

200 g smør eller margarine

200 g mel

100 g sukker

1½ tskf bagepulver

Fyld:

5 - 6 æbler (gerne syrlige)

2 - 3 spkf sukker

2 - 2½ tskf kanel



Mel, sukker og bagepulver blandes i en skål og margarinen tilsættes, den må gerne være meget blød eller smeltet.

Smør dejen ud i en lille bradepande eller tærteform (det er ikke nødvendigt at smøre formen).

Skræl æblerne, del dem i halve og fjern kernehus, stilk og blomst og skær så de halve æbler i tynde skiver.

Æbleskiverne fordeles på tærtebunden og der drysse med sukker og kanel som er blandet sammen.

Sættes midt i ovnen i 20-25 minutter ved 225 grader.

Serveres med flødeskum eller creme fraiche eller måske kunne en skive is også være lækker som tilbehør.

