

Krydret æblepie

5-6 æbler
2 spsk smør
1 dl farinsukker
1 tsk stødt kanel
1/2 tsk stødt kardemomme
3/4 dl farinsukker
1 1/2 dl havregryn
1 dl hvedemel
125 gram smeltet smør

Server med:
2 1/2 dl VanilleCreme
eller cremefraiche.

Sådan gør du:

Sæt ovnen på 225 grader. Fjern kærnehusene på æblerne og dem i kvarte. Svits æblerne på panden sammen med smør, farinsukker og krydderier. Hæld massen i en smurt bageform. Bland farinsukker, havregryn og mel i en bunke. Hæld smørret i og rør til dejen smuldrer. Strø dejen over æblerne. Bag i midten af ovnen i ca 20 minutter. Pisk vanillecremen og server til pien.

