

Desserten tillagades av Gustav och Jan

Äppeldessert med kanel och rostade hasselnötter

Ett festligt och roligt recept på en härlig efterrätt med smak av äpple, kanel och hasselnöt. Servera äppeldesserten och de rostade hasselnötterna tillsammans med glass. Garanterat supergott!

600 g äpplen t ex Oranie eller Ingrid Marie

2 msk smör

1 msk flytande honung

2 st ägg

1 1/2 dl vispgrädde

1/2 tsk kanel

1 msk socker

vispad grädde eller vaniljglass till servering



Rostade hasselnötter

1/2 dl hackade hasselnötter

1/2 dl flytande honung

Gör så här

Sätt ugnen på 200°C.

Skala äpplena och kärna ur dem med en urkärnare. Skär i 1/2 cm tunna ringar. Stek dem gyllene i smör, ca 2 minuter på varje sida. Låt rinna av på hushållspapper.

Smörj ugnssäkra portionsformar à ca 1 1/2 dl. Fördela äppelskivorna och honungen i dem.

Vispa ihop ägg, grädde, kanel och socker. Häll smeten över äpplena. Ställ i ugnen 20-30 minuter. Öppna inte ugnsluckan under gräddning, annars faller de ihop.

Låt äppelbakelserna svalna något. Stjälp upp på tallrik eller låt vara kvar i formen.

Servera med vispad grädde eller vaniljglass. Toppa med honungsnötter och garnera gärna med citronmeliss.

Chacabuco

Natural Sweet Chenin Blanc, 2020

Argentina, Cuyo, Mendoza 81.00 kr

Fruktig, söt smak med inslag av päron, vit persika, örter och limeblommor.

