

Desserten tillagades av Christer och Torbjörn

## Äppelpaj med citron och mandel

100 g smör eller margarin  
2 dl vetemjöl (2 dl motsvarar ca 120 g)  
2 msk strösocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 krm bakpulver

### Fyllning

50 g skållad mandel  
1 tsk kardemummakärnor  
1 citron rivet skal  
100 g smör eller margarin  
1 dl strösocker  
1 ägg  
3 - 4 äpplen (3-4 äpplen motsvarar ca 500 g)

### Till servering

Vaniljglass

### Gör så här

Sätt ugnen på 175°C.

**Deg:** Smält matfettet i en kastrull. Blanda mjöl, socker, vanilj och bakpulver i en bunke. Rör ner matfettet och rör ihop till en deg.

**Fyllning:** Hacka mandeln grovt. Stöt kardemummakärnorna i en mortel. Skölj citronen och riv skalet. Rör ihop matfettet med socker och ägg. Blanda ner mandeln, kardemumman och citronskalet i smeten.

Skala, kärna ur och skiva äpplena.

Tryck ut degen i en ugnssäker form ca 23 cm i diameter. Lägg äppleskivorna på degen. Bred över fyllningen.

Grädda mitt i ugnen ca 35 minuter.

Castiön  
Moscato d'Asti, 2022

### Italien, Piemonte, Moscato d'Asti

Nr 7873

Blommigt, mycket sött, pärlande, druvtypiskt vin med inslag av fläder, päron, honung, vit persika och lime. Serveras vid 6-8°C till frukt- och bärdesserter.

