

## Bittes äppelpaj 6 portioner

4 - 6 äpplen (ca 800 g)  
150 g smör  
3 dl havregryn  
2 dl socker  
1/2 dl ljus sirap  
1 1/2 dl vetemjöl  
1/2 tsk bakpulver



### Gör så här

Sätt ugnen på 175°C.

Smält smöret i en kastrull. Dra av från värmen. Blanda i alla övriga ingredienser utom äpplena.

Skala, kärna ur och skiva äpplena tunt. Lägg äpplena i en smord ugnsäker form. Fördela smeten över.

Ställ in mitt i ugnen ca 35 minuter eller tills pajen är gyllenbrun och knäckig. Servera med glass eller vaniljvisp.

Château du Levant  
2019  
Frankrike, Bordeaux, Sauternes 13,5 %  
Nr 4153

Nyanserad, mycket söt och frisk smak med inslag av fat, ananas, saffran, pomerans, torkade aprikoser och honung. Serveras vid cirka 10°C till grönmögelostar, gåslever eller till desserter.

