



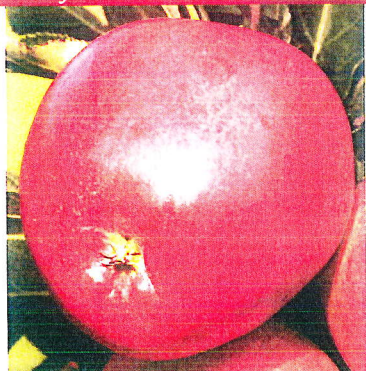
# MUNSKÄNKARNAS ÄPPELPAJ.

Komponerad till  
5/9-2014.

- 6 syrliga äpplen
- 150gr. osaltat smör
- 1/2-dl. vetemjöl
- 1/2dl. mandelmjöl
- 1msk fiberhusk
- 2dl. fiberhavregryn
- 1/2 dl. vispgrädde
- 1/2 tsk. bakpulver
- 1/2dl sirap- 1dl. solroskärnor.
- Rosmarin.
- 1 nypa flingsalt

Skala, skär äpplena i klyftor. Hacka färsk rosmarin, strö över. Lagg i smord ugnsfast form. Smält smöret och rör ner övriga

Katja



Katja är en helsvensk sort framtagen på förädlingsstationen Balsgård i Skåne. Ett moget Katja har vacker oval form och en lysande röd och nästan blank yta. Fint och fast med svag syrlighet.

Äpplena i min paj är KATJA.



## Ingredienser

Bred blandningen över äppelbitarna och grädda i 175° ca. 25min.

Receptet kan dubbleras.

Senare gommen med glass, grädde, vaniljsås eller vaniljkesella

Angel