

Æblesnitter med kanelcreme

Mandag 1. oktober 2012

Ingredienser

1 pakke færdig tærtedej/ buttede

Fyld

- 1 tsk. fintrevet limeskal
- 2 spsk. friskpresset limesaft
- 1 spsk. ahornsirup
- 2 -3 æbler fx summered (ca. 400 g)
- 2 dl. græsk yoghurt
- 2 dl. piskefløde
- 2 spsk. ahornsirup til pensling

Pynt

friske citronmelisseblade

Fremgangsmåde

Fyld: Vend limeskal, -saft og ahornsirup sammen. Halver æblerne og fjern stilk, blomst og kernehus. Skær æblerne i tynde skiver på tværs og vend dem i limeblandingen.

Del dejpladen i 6 stykker (a 10 x 10 cm) og læg dem på en plade med bagepapir. Forbag bundene midt i ovnen. Ca. 10 min. ved 200°. Lad dem køle lidt af. Skru op for ovnen.

Tag æblerne op af limeblandingen og læg dem taglagt på de forbagte bunde. Riv lidt marcipan henover æblerne. Bag æblesnitterne færdige midt i ovnen. Ca. 10 min. ved 225°.

Pensl de lune æblesnitter med ahornsirup og pynt med citronmelisseblade.

Pisk fløden og rør yoghurten i sammen med 1 tsk. kanel og lidt ahornsirup.