

Gammeldags æblekage m. nøddecrumble

Mandag 2. oktober 2023

Ingredienser

1.2 kilo æbler

150 gr. sukker (50 g mindre hvis æblerne er søde)

1 1/2 dl. vand

150 gr. sukker (50 gr. mindre hvis æblerne er søde)

1 vaniljestang

Crumble

50 gr. nødder og mandler

50 gr. havregryn

50 gr. rasp

75 gr. sukker

1 tsk. kanel

75 gr. smør

Fremgangsmåde

Skræl æblerne og skær dem i mindre stykker.

Flæk vaniljestangen på langs, skrab kornene ud og bland dem med en smule af sukkeret, så kornene skilles.

Hæld æbler, sukker, vanilje og den tomme vaniljestang i en gryde.

Tilsæt 1 dl vand og kog op. Lad æblerne koge ved middel varme i ca. 10-12 min. til de er møre og udkogte, – tilsæt evt. mere vand hvis grøden er for tyk.

Crumble

Blend eller hak nødder/mandler, og bland dem med de andre tørre ingredienser.

Smelt smørret på en pande og hæld nødder/mandler, rasp, havregryn. Brun til den bliver gylden og afgiver aroma.

Fordel crumble på et stykke bagepapir og lad den køle helt af.

Gammeldags æblekage i glas

Pisk fløden til flødeskum, ikke for stiv.

Saml æblekagen i portionsglas eller en stor skål.

Fordel æblegrød, crumble og flødeskum i 2 lag hver, og top evt. med lidt crumble.