

# Bagt æbler med mandellåg

## Mandag 3. oktober 2022

### Ingredienser

6 Røde æbler  
150 gr. mandler  
150 gr. smør  
150 gr. flormelis.

¼ l. piskefløde

### Fremgangsmåde.

Fjern kernehuset i æblerne og skær dem i skiver, det er ikke nødvendigt at skrælle dem. læg skiverne tæt ved siden af hinanden i et ovnfast fad. hak mandlerne med skal.

Smelt smør og flormelis sammen i en gryde og lad det gyldne lidt, tilsæt mandlerne og svits det sammen.

Kom mandelmassen over de skivede æbler.

Sæt fadet i ovnen ca. 20 min. ved 200 grader.

Fløden piskes.

Der kan også serveres vanilleis.

Alt kan laves i forvejen, selvom det ser stift ud når det står og venter i køleskabet, smelter mandellåget i ovnen.