

Bagte æbler m. Flødeskum

Mandag 15. september 2025

Ingredienser

4-5 pæne æbler
2 dl. knuste makroner
3-4 spsk. smør
Evt. 2 spsk. likør

Tilbehør
¼ piskefløde

Der kan også bruges græsk
yoghurt
Rørt med lidt vanille. Kanel og
lidt honning

Fremgangsmåde

Skræl halver æblerne, fjern kernehuset
Knus makronerne. (Kom dem i en pose og
knus dem så har i ikke krummer i hele
køkkenet).

Bland smulderet med likør og smør, det er
nemmest at smelte smørret.

Kom fyldet i hullerne vend dem på
hovedet, smør med lidt smeltet smør og
kom evt. resten af fyldet ovenpå eller ved
siden af.

Drysses med lidt mandel eller nøddeflager,
inden de sættes i ovnen

Bag midt i ovnen 30-40 minutter v. 200.
grader.

Pisk fløden (ikke alt for stift).