

Äppelsmulpaj på stormkök (2–3 portioner)

Det här behöver du:

Fyllning

2–3 äpplen

1–2 msk socker

1 tsk kanel

En klick smör

Smuldeg

1,5 dl havregryn

1,5 dl vetemjöl

0,5 dl socker

100 g smör

Utrustning:

Stormkök

Stekpanna

Sked eller stekspade

Skärbräda och kniv (om du inte förbereder hemma)



Så här gör du:

1. Förbered hemma (valfritt):

Blanda havregryn, vetemjöl och socker till smuldegen i en påse.

Skär äpplena i bitar och blanda med socker och kanel i en separat påse.

2. Gör smuldegen:

Smält smöret i stekpannan på stormköket.

Häll i smuldegbsblandningen och stek tills den får lite färg.

Lägg åt sidan.

3. Stek äpplena:

Hetta upp en klick smör i pannan. Lägg i äppelbitarna och stek några minuter tills de blir mjuka och lätt karamelliserade.

4. Servera:

Lägg äpplena i en skål eller direkt i pannan och toppa med smuldegen.

Servera gärna med vaniljsås – och en kopp kaffe i det fria.

*Med himlen som tak och naturen
som sällskap - mat smakar som
bäst i det fria*



VILSECOLLECTION.SE