



Æblechips

Er hele haven fuld af nedfaldsæbler, så er det på tide at få dem brugt til en lækker snack.

Ingredienser:

Æbler

Kanel-sukker

1. Vask æblerne og skær dem i helt tynde skiver - evt. på et mandolinjern (pas på fingrene).
2. Fordel dem enkeltvis på en bageplade beklædt med bagepapir. Drys dem med lidt kanel-sukker (kan undlades eller drysses på når æblerne kommer ud af ovnen).
3. Bag/tør æblechipsene ved 110 grader i en-to timer. Bagetiden kan variere alt efter, hvor tynde skiverne er og hvor mange plader der er i ovnen af gangen.

Chipsene kan bruges i salater, som pynt på kager eller som sprød topping på boller i karry.

Chipsene kan laves når I varmer aftensmaden. Lad dem stå i eftervarmen, så er der lune og sprøde snacks til aftenscaffen.

Velbekomme



Aalborg
Kommune



Madservice
Aalborg



Hasselbagte æbler

Hasselbagt er noget de fleste forbinder med kartofler, men når du har prøvet denne dessert er det slut.

Ingredienser:

2 æbler
2 spsk. havregryn
2½ spsk. smør (smeltet)
4 spsk. sukker eller farin
1 tsk. hvedemel
1 tsk. kanel (æblets bedste ven)
nip salt

1. Skræl æblet og del det i to halve. Fjern kernehuset og rids æblet fint - pas på ikke at skære helt igennem.
2. Placer æblerne i et smurt fad.
3. Mix 1 spsk. sukker, ½ tsk. kanel og 1 spsk. smeltet smør og fordel det over æblerne. Læg stanniol over og bag æblerne v/200 grader i ca. 20 min.
4. Bland resten af ingredienserne. Mel, havregryn, smør, sukker, salt og kanel og fordel det over æblerne og bag dem til toppingen er gylden og sprød.

Server de lune æbler med is, flødeskum eller vanilje-ymercreme.

Velbekomme