

Knäckig äppel – och havrefrestelse

5 äpplen
1 msk kanel
1 dl strösocker
150 g smör
2 dl havregryn
1 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
½ dl sirap

- 1) Ställ ugnen på 175 grader. Skala äpplena avlägsna kärnhuset och skär äpplena i klyftor. Blanda dem med kanel och hälften av sockret.
- 2) Blanda i en annan skål smör, havregryn, vetemjöl, resten av sockret och bakpulvret till en smidig smet. Bred ut ca hälften av smeten på botten av en ugnsfast form.
- 3) Lägg på äppelklyftorna och klicka på resten av smeten.
- 4) Ringla till sist på sirapen och grädda i ugn tills pajen fått fin färg, cirka 20 minuter. Servera gärna vaniljglass till pajen.

Not: Receptet finns i Michael Björklunds kokbok, *Min nordiska mat*, s. 195.