

Æblesnitter med nødder på mørdej bund

Mørdej: 225 g mel, 150 g smør, 3 spsk. sukker

Alle ingredienser blandes og æltes hurtigt sammen. Lægges i køleskab.

Fyld: 150 g hakkede nødder, 150 g smør, 200 g sukker, 2 spsk. mælk, 4 spsk. mel med lille top.

Alle ingredienser blandes i en gryde - koges op og afkøler.

Mørdejen rulles ud så den passe i str. til en lille bradepande. (28x30 cm)

Bradepanden beklædes med bagepapir, også lidt op ad kanterne.

Mørdejen lægges i og klemmes også lidt op ad kanterne.

Bradepanden sættes i ovnen ved 200 grader og bages i 5-6 min. Den tages ud og tynde æblestykker lægges ud over bunden.

Dernæst hældes nøddemassen hen over. Kagen sættes igen i ovnen ved 200 grader i ca. 15 min.

Skæres i tre- eller firkanter.

Serveres med flødeskum eller creme fraiche