DESSERT

Äppelcobbler

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **45 min** Portioner: **6-8**

Fira Äpplets dag den 25:e september med en riktigt god äppelkaka!

Cobbler är en amerikansk paj som oftast görs på färska bär eller frukter och är ett mellanting mellan paj och kaka. Frukten kan antingen täckas helt av pajdegen, eller som här varvas med degen i formen. Härligt krispig på ytan och lite mjukare inuti. Servera den gärna nygräddad med råkräm eller en god vaniljglass.

INGREDIENSER

45

Fyllning
6 st stora äpplen
2 msk smör
2 msk råsocker
1.5 tsk kanel

Pajdeg
150 g smör, tärnat
3 dl vetemjöl eller siktat dinkelmjöl
1.5 tsk bakpulver
1.5 tsk vaniljsocker
1 krm salt
1 st citron, rivet skal
0.5 dl strösocker
0.5 dl råsocker
0.75 dl vispgrädde
0.75 dl mjölk
1.5 dl havregryn

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Fyllning. Skala och kärna ur äpplena. Dela i mindre bitar. Smält smöret i en stekpanna. Lägg i äppelbitarna och strö över råsocker och kanel. Stek bitarna mjuka ett par minuter. Låt sedan svalna något.

3. Pajdeg. Nyp ihop smöret med mjöl, bakpulver, vaniljsocker, salt, citronskal och socker. Tillsätt grädde och mjölk lite i taget i den smuliga massan. Rör ner havregrynen.

4. Smörj en ugnssäker form med smör. Varva äppelbitar och pajdeg lite huller om buller i formen.

5. Grädda kakan mitt i ugnen i 25-30 minuter tills den fått fin färg. Servera kakan lite ljummen med råkräm eller en god vaniljglass.