

## Superduperenkel äppelpaj

Är vanligtvis inte så förtjust i äppelpaj. Har svårt för att äta varm frukt överhuvudtaget. Men den här smulpajen med äpplen. Säger bara det. Namnamnam!!



### Äppelpaj

4 personer

#### Smuldeg

75 g rumsvarmt smör

75 g socker

2 1/2 dl vetemjöl

1 msk kanel

#### Fyllning

6 äpplen  
3 msk socker  
1 msk kanel  
1 tsk kardemumma



Sätt ugnen på 200 grader. Arbeta ihop alla ingredienserna till degen till en smulig massa. Skala och skär äpplena i klyftor. Blanda ihop socker, kanel och kardemumma. Lägg äppelklyftorna i en smord ugnsfast form och strö över sockerblandningen. Täck med smuldegen och grädda i cirka 20 minuter tills den fått fin färg.