

Stekta äpplen med havresmul och kanelgrädde

Hej lördag! Underbart med helg igen. Fick en så god kardemummaglass till någon slags äppelkompott på Matjuntan senast. Gjorde en variant av årets äpplen med kanelgrädde istället för glass. Så enkelt och gott nu i äppeltider!





Stekta äpplen med havresmul och kanelgrädde

4 personer

2 äpplen

1 msk smör

1 msk rårorsocker

0,5 dl hasselnötter, hackade

Havresmul

50 g smör

0,75 dl havregryn

0,75 dl vetemjöl

3 msk solrosfrön

3 msk rårorsocker

Grädde

1,5 dl mellangrädde, vispbar

1 tsk kanel, mald

GÖR SÅ HÄR:

Havresmul: Sätt ugnen på 200°. Bryn smöret i en kastrull. Rör i havregryn, mjöl, solrosfrön och socker. Smula ut blandningen på en plåt med bakplåtspapper. Grädda smulorna mitt i ugnen ca 10 min. Rör om någon gång under tiden. Låt smulorna kallna.

Skala, kärna ur och skär äpplena i så stora bitar som du vill ha (jag gillar ganska små). Stek dem i smör så att de får fin färg. Strö över sockret och låt det smälta. Blanda i hasselnötterna.

Grädde: Vispa grädden tillsammans med kanelen. Fördela äppelbitarna i glas. Strö över havresmulorna. Toppa med grädde och servera.