



Kanelmazarin

Ingredienser 10 bitar

25 g smör
1 msk ströbröd
1 tsk kanel, mald, + 0,5 tsk mald kanel
3 st äpplen

Fyllning:

1 dl sötmandel
5 st bittermandlar
200 g smör
2,5 dl strösocker
1 st ägg
3 dl vetemjöl
0,5 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
1,5 dl mjölk

Tillagning

Mazarin i storformat med äpplen och kanel. Njut den till kaffet med eller utan vispgräddes eller vaniljvisp.

1. Sätt ugnen på 175°. Smörj en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Blanda ströbröd och 1 tsk kanel och strö det över smöret.
2. Kärna ur och skär äpplen i tunna klyftor. Lägg dem i formen.
3. Fyllning: Mal söt- och bitter mandel. Rör smör och socker luftigt. Tillsätt ägget. Blanda i mandel och mjöl blandat med bakpulver och vaniljsocker. Rör till sist ner mjölken.
4. Bred smeten över äpplena i formen och grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min.
5. Låt kakan kallna innan den stjälpes upp på fat. Pudra över 1/2 tsk kanel.