



Foto: KRISTIN LIDELL

Kryddiga äpplen

Ingredienser

Antal portioner: 6

6 st äpplen tex Ingrid Marie

0.5 dl socker

0.5 dl ströbröd

1.5 krm kanel

1.5 krm kardemumma

1.5 krm ingefära

1.5 krm stött anis

6 tsk smör eller margarin, ev mjölkfritt

2 dl vaniljvisp, ev mjölkfri

Instruktioner

Ta bort kärnhuset på äpplena med en kärnhusurtagare. Blanda socker, ströbröd, kanel, kardemumma, ingefära och stött anis i en skål. Fördela blandningen ovanpå äpplena. Lägg en tsk margarin ovanpå. Grädda i 175 grader i ca 30 minuter. Servera med vaniljvisp.