



Rødding

æblets by i Salling

Opskrifter fra kagekonkurrencen.
Æbledag 2. oktober 2010.

Havreklappere med æble og mandelfyld

Fremstillet af Rie Staun.

Kager:

- 100 g. havregryn
- 70 g. smeltet smør
- 1 æg
- 120 g. sukker
- 1 spsk. mel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljesukker
- Evt. lidt mørkt smeltet chokolade til pynt

Smøren smeltes og hældes over havregrynene. Trækker i 10 minutter.
Æg og sukker piskes tykt og mel, bagepulver og vanilje tilsættes æggeblandingen.
De bløde havregryn røres i. Kommes på en bageplade med en teske. (9 stk. pr. plade)
Bages ved 200 grader, midt i ovnen i ca. 8 minutter.

Fyld:

- 2 æg
- 2 spsk. sukker
- 3 tsk. mel
- 2 ½ dl. mælk
- 2 tsk. vaniljesukker
- Flødeskum efter smag ca. 2 dl.
- Hakkede, ristede mandler ca. 40 gram.
- Små æblestykker, 1-2 stk.

Pisk æg og sukker godt i en gryde, tilsæt mel og pisk det til det er rørt helt sammen.
Tilsæt vanilje og mælk og kog det op under omrøring.
Køles af og røres med flødeskum, mandler ristet af på en pande samt små æblestykker.

Fyldet kommes på en kage med en teske og endnu en kage lægges ovenpå.
Pyntes evt. med smeltet chokolade.
Serveres straks.