

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

PÅ TALLRIKENS APFELSTRUDELPAJ



4 portionspajer (alt 1 hel paj):

- 3-4 äpplen beroende på storlek. Gärna Ingrid Marie el liknande
- 0,5 l vatten
- 0,75 dl strösocker
- 1 pkt färdig kyld smördeg
- 1 dl blandade nötter
- 1 dl russin
- 150 g mandelmassa
- 1 tsk kanel

Toscaglasyr:

- 50 g smör
- 0,75 dl strösocker
- 1 msk mjöl
- 1 msk grädde

Dekor och att servera till:

- 3 dl lättvispad grädde
- pudrat florsocker

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 180° C.
2. Dela och kärna ur 2-3 äpplen. Skiva i tunna skivor.
3. Koka upp 1/2 liter vatten med 0,75 dl strösocker. Häll i äppelskivorna och låt sjuda på låg värme i 4-5 minuter. Sila av vattnet och lägg äppelskivorna att rinna av på hushållspapper.

Fyllning:

1. Skala, dela och kärna ur ett äpple som du sedan tärnar i typ 3-4 mm kuber. Grovhacka nötter. Lägg i bunke tillsammans med russin, smula i mandelmassa och budra över lite kanel. Blanda väl.

Montering:

1. Smörj 4 ugnsfasta portionsformar och klä med smördeg. (Har du inte portionsformar funkar det bra att göra en hel paj i t ex springform). Skär bort överflödig deg. Kavla ut överbliven

deg mellan medföljande
bakplåtspapper.

2. Bred ut ett rejält lager med fyllning och täck därefter med ett lock av smördeg. Nyp till längs kanterna.
3. Fördela äppelskivorna i solrosmönster över pajerna.

Toscaglasyr:

1. Smält smöret och blanda i sockret i tjockbottnad kastrull. Rör tills sockret smält, pudra därefter i mjölet, rör om och tillsätt till sist en skvätt vispgrädde. Låt sjuda någon minut under omrörning.
2. Ringla över glasyren över pajerna. Grädda i mitten av ugnen i ca 20–25 minuter, eller tills degen lyft och fått fin färg runt kanterna. Håll koll.

Servera med lättvispad grädde och pudra lite
florsocker över pajerna.

Njut!