

M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. oktober 2026

Dessert

Gammeldags æblekage med havregrynsknas (6 personer).

Ingredienser:
Æblegrød: 1 kg madæbler (f.eks. Belle de Boskoop eller Filippa), skrællede og i tern, 1 dl vand, 1 dl sukker (juster efter æblernes syrlighed), 1 vaniljestang (eller 1 tsk vaniljesukker). **Havregrynsknas:** 2,5 dl havregryn (grov- eller finvalsede), 60 g smør, 40 g sukker. **Pynt:** 2,5 dl piskefløde (pisket til et blødt flødeskum), Ribsgelé (valgfrit, til den klassiske røde klat på toppen)

Sådan gør du:



Kog æblegrøden: Kom æblestykker, vand, sukker og vaniljekorn/-stang i en gryde. Lad det simre under låg i ca. **15 minutter**, til æblerne er helt møre.
Tag gryden af varmen. Mos grøden groft med et piskeris eller en gaffel.

Vigtigt: Lad grøden køle helt af i køleskabet, før kagen samles.

Rist havregrynene: Smelt smørret på en pande ved middel varme. Tilsæt havregryn og sukker.
Rist blandingen i **5-8 minutter** under konstant omrøring, indtil grynene er gyldenbrune og dufter karamelliseret.
Hæld knaset over på en tallerken eller bagepapir, og lad det køle helt af, så det bliver helt sprødt.

Samling af æblekagen: Find portionsglas eller en stor glasskål frem. Læg æblegrød og havregrynsknas i skiftevise lag. Start og slut gerne med æblegrøden, hvis du vil have knaset til at holde sig sprødt længst muligt.
Top kagen med det piskede flødeskum lige inden servering, og pynt eventuelt med en lille klat ribsgelé