



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

16. oktober 2025

## Dessert

### Hasselback-æbler (4 personer).

**Ingredienser:** 2 store æbler, lidt olie, 4 spsk rørsukker, 2 spsk smeltet smør, 1 tsk kanel, 2 spsk havregryn, 1 spsk hvedemel, lidt salt, vaniljeis.

### Sådan gør du:

Tænd ovnen på 200 grader.

Skræl æblerne, del dem i halve og fjern kernehuset. Skær så fine, dybe snit i æblerne, men stop inden kniven når helt igennem. Placer æblerne i et smurt, ildfast fad.

Miks 1 spsk sukker, ½ tsk kanel og 1 spsk smeltet smør og kom på de halverede æbler. Kom stanniøl henover fadet og bag æblerne i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Fjern stanniolen og bag æblerne i yderligere 10 minutter eller til æblerne er gyldne. Lad dem derefter køle af.

Bland resten af ingredienserne i en skål og fordel massen på æblerne. Bag endnu en gang æblerne ved 200 grader i ca. 10 minutter.

Tænd for ovnens grillfunktion og lad æblerne grille i ca. 2 minutter.

Server de varme æbler med lækker vaniljeis på toppen.

