

Eple-crisp

5 syrlige epler

1 ss sitronsaft

1 ss vann

1 ½ dl hvetemel

1 dl sukker

100 g smør

1 ts kanel



Fremgangsmåte:

- 1) Skrell og skjær eplene i terninger. Legg dem i en ildfast form.
- 2) Dypp vann og sitron over dem.
- 3) Bland sammen mel, sukker og smør og smuldre blandingen over eplene.
- 4) Strø på kanel.
- 5) Stekes på 225 grader i ca 25 minutter.