

# Äppelpaj med mycket knaprig smuldeg



Söndag igen och det fick bli en liten paj att fira in den kommande veckan, denna gången blev det en äppelpaj. Jag letade en bra stund innan jag hittade någon som såg god ut. Jag gillar när det är lite knaprig smuldeg och gärna att det är mycket smuldeg. Jag hittade denna på bloggen [lovelylife](#), upplagd av Linda Hansson, och de var enligt titeln "Världens godaste äppelpaj". Receptet kommer från början från bloggen Mokkasin, som tyvärr verkar ha försvunnit från nätet. Nu har jag definitivt inte smakar världens alla recept av äppelpaj men jag kan bara säga som så att vi har fått en ny toppkandidat i samlingen. som lite extra bonus var den väldigt lätt att göra och

4-5 äpplen

Mald kanel

½ msk mortlade kardemummakärnor

250 gram smör

1 ½ dl strösocker + 1 msk

3 dl havregryn

3 dl vetemjöl

Sätt ugnen på 200°, skala och skiva äpplen, lägg de i en smörad form och strö över kanel (efter smak), kardemummakärnor och 1 msk strösocker.

Smält smöret i en kastrull, låt det gärna brynas lite, rör sedan ner socker,

havregryn och vetemjöl. Blanda ihop det snabbt och lägg det lite slarvigt på äpplena. Jag toppade med lite mandelspån överst.

Grädda mitt i ugnen i 30 minuter.