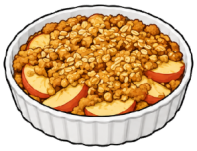
Äppelsmul i form

Tema: Mat och dryck



4 portioner · cirka 45 minuter

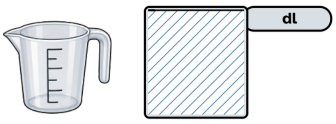
Det här behöver du



3 st äpplen



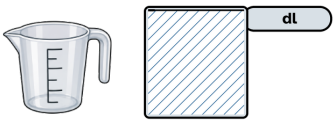
1 dl vetemjöl



1 dl



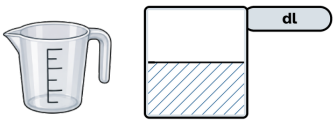
1 dl havregryn



1 dl



½ dl socker



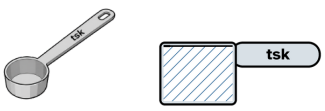
½ dl



75 g smör



1 tsk kanel



1 tsk

Äppelsmul i form

Tema: Mat och dryck

Redskap

-  kniv
-  skärbräda
-  ugnsform cirka 20 cm
-  skål
-  gaffel
-  våg
-  mått
-  grytlappar

Gör så här

1.  Tvätta händerna. ☐

2.  Sätt ugnen på 200 grader över- och undervärme. ☐

> **Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.**

Äppelsmul i form

Tema: Mat och dryck

3  Skölj äpplena. ☐

4  Be en vuxen ta bort kärnhusen och skära äpplena i tunna skivor på skärbrädan. ☐

Säkerhet: Vass kniv. Skär på skärbrädan. En vuxen är med.

5  Lägg äppelskivorna i formen. ☐

6  Strö kanelen på äpplena. ☐

7  Blanda mjöl, havregryn, socker och smör till smulor i skålen. ☐

Äppelsmul i form

Tema: Mat och dryck

8 

Fördela smulorna över äpplena. ☐

9 

Be en vuxen grädda i 20–25 minuter tills äpplena är mjuka och smulorna har fått färg. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

10 

Be en vuxen ta ut formen med grytlappar. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

11 

Stäng av ugnen. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

12 

Låt pajen svalna. ☐