

Äppelknyten

3 st Kyllda smördegar (250g/st) 24 st

500 g Rivna söta äpplen

250 g Mandelmassa

Kanel efter behov

1 msk Kardemumma (Eller mer efter smak)

2 Ägg

Sätt ugnen på 200 grader

Serveras med eller utan vaniljkräm

Dela smördegen på hälften, dela på hälften igen,
och fortsätt så tills du har 8 lika stora bitar av varje smördeg (24 bitar)

Riv ett äpple och strö på kanel på en gång, så äpplet inte missfärgar sig
fortsätt tills du har 500g rivna äpplen

Blanda i 250g mandelmassa i bunken med rivna äpplen.

Blanda äpplen och mandelmassa med händerna tills allt är blandat

Tillsätt kardemumma

Lägg upp 24 lika stora högar med äppelsmet på bänken

Kavla smördegsbiten försiktigt så den blir fyrkantig

Lägg äppelsmeten i mitten på smördegen,
vik ihop smördegen över äppelsmeten, så det blir tätt

Vispa 2 ägg och pensla varje knyte

Sätt plåten mitt i ugnen i 20-30 minuter tills dom är gyllenbruna

Kör en plåt i taget för bästa resultat