

Tilslørte bondepiker

Eplemos

3 epler

½ dl. vann

1 dl. sukker

Brødmiks

3 ss. smør

4 kavringer

3 ss. sukker

½ ts. kanel

Krem

1 boks kremfløte

1 ts. vaniljesukker



Fremgangsmåte

Eplemos

Skrell eplene, fjern kjernehuset og del de i biter. Legg bitene i en kjele.

Tilsett sukker og vann og kok eplene til de er møre og begynner å bli mos.

Avkjøl mosen.

Brødmiks

Smelt smør i varm stekepanne. Bland sammen kavring med sukker og kanel, og stek det gyllent og sprøtt. Avkjøl.

Tilslørte bondepiker

Visp fløten til luftig krem.

Anrett eplemos, krem og smuler lagvis i porsjongsglass.