

Æblekagerasp – Opskrift

Forberedelsestid: 30 minutter

Tilberedning i alt: 2 t. 10 minutter

Ingredienser:

- 800g hasselnødder
- 100 gr. Smør
- 250 g. sukker
- 1 ps. makroner
-

Tænd ovnen på 300 grader.

Læg et stykke bagepapir i en bradepande og fordel hasselnødderne på bradepanden.

Når ovnen er varm, sættes bradepanden i ovnen på midterste rille i 3 minutter og 15 sekunder.

Træk bagepapirer med hasselnødderne over på en rist og lad dem køle af, til de er håndlune.

Brug et ældre viskestykke til at "nuldre" nødderne i, så skallen går af. Vær tålmodig med det.

Herefter kandiserer du nøddekerne på en pande, og lader dem igen køle af.



Når de kandiserede nøddekerne er kølet af, findeles de i en køkkenmaskine. En pose makroner knuses og det hele blandes sammen til en super lægger æblekagerasp.

Husk at fortælle dine gæster, at raspen er med hasselnødder.

Se mere på www.kvv73.dk