



MÅNEKAKER MED SØTT BØNNE-FYLL OG KANEL-EPLER

6C, FERNANDA NISSEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

DEIGEN

125 g	smør
125 g	melis
5 stk	egg
1 ss	vann
250 g	mel

SØTT BØNNE-FYLL

0.2 boks	røde bønner
4 ss	sukker

KANEL-EPLER

2 stk	epler
1 ss	kanel

SLIK GJØR DU:

- 1 Sett ovnen på 200 °C over og undervarme på
- 2 Rør melis og smør til en hvit og luftig masse. (håndmikser eller hånd-miksing.)
- 3 Separer eggeplommene fra eggehvite (eggehvite kan tas vare på og brukes til andre ting!)
- 4 Tilsett eggeplommene en av gangen mens man rører med en slikkepott. Tilsett vannet også.
- 5 Tilsett mel litt og litt til deigen er formet.
- 6 Rull deigen i en tykk pølse
- 7 Pakk deigen inn i plastfolie og sett den inn i fryseren i minst 15 min
- 8 Begynn på bønne-fyllet. Sil av bønnene og skylld under kaldt vann
- 9 Kok bønnene i litt vann (akkurat nok vann til å dekke de i kjelen) i minst 5 minutter, til bønnene blir myke.
- 10 Sil av vannet og putt bønnene tilbake i kjelen, most dem og tilsett 2-3 ss sukker.
- 11 Sett bønnefyllet til siden.
- 12 Ta deigen ut av fryseren og kutt i 1 cm tykke skiver

Legg bakepapir på en stekeplate og legg skivene på og trykk fingeren forsiktig ned i midten for å lage en grop.

14 Putt litt av bønne-fyllet i gropen til halvparten av skivene og legg en av de utfylte skivene over for å lukke inn fyllet inni kakene. dytt forsiktig ned til de to skivene sitter sammen.

15 Stek i ovnen i ca 15 minutter

16 Kutt opp eplene i ca 8 båter hver og dekk de i 1 ss kanel og 1 ss sukker. Legg eplene i en ildfast form og stek sammen med kakene

17 Eplene skal kun steke 5-10 minutter til de er bare litt myke. (Husk å sette på to forskjellige alarmer!)

18 Server kaker og epler sammen.

BON APPETIT!