



Jabolčna zdrobljenka z jabolčnim čipsom s cimetom

🕒 30–40 Min   

Priprava

- 1 Jabolka narežite na kocke, nato pa jih v kozici z rumom, vodo, cimetom in rjavim trsnim sladkorjem dušite, dokler niso lepo mehka.
- 2 Občasno premešajte. Odstavite z ognja in dajte na stran.
- 3 Priprava zdrobljenke: V skledi zmešajte maslo, trsni sladkor, ovsene kosmiče in pirino moko, da dobite hrustljivo zmes.
- 4 Dušena jabolka naložite v globok pekač, nato pa po njih nadrobite zdrobljenko.
- 5 Vstavite v pečico in približno 30 minut pecite na 180 °C, dokler zdrobljenka zlato ne porjavi. Na koncu po vrhu potresite jabolčni čips. Jed je najboljša, če jo postrežete toplo in s kepico vanilijevega sladoleda. Uživate!

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za nadev

6 celih	Jabolk
50 ml	Ruma
2 žlici	Rjavega sladkorja
50 ml	Vode
1 žlička	♦ Fleur de Sel, solni cvet

Zdrobljenka

100 g	Masla
100 g	Rjavega sladkorja
100 g	Pirine moke
50 g	Ovsenih kosmičev

Za posip

1 vrečka	♦ Jabolčni čips s cimetom
----------	---------------------------

