



NORDÖST EUROPA

Äppelkräm

Recept för 8 portioner

Ingredienser

4 ½ dl vatten
4 msk socker
6-8 små äpplen
2 msk potatismjöl + ½ dl vatten
1 tsk pepparkakskrydda

Redskap

1 kastrull
1 dl-mått
1 msk-mått
1 tsk-mått
1 potatisskalare
1 kniv
1 skärbräda
1 sked

Gör så här:

Ta fram en kastrull och häll i vatten och socker.

Skala och dela äpplen i små bitar med hjälp av en matkniv.

Lägg ner de små äpplebitarna i kastrullen.

Sätt på plattan och låt kastrullen sjuda upp på svag värme tills äpplebitarna blir mjuka.

Häll i potatismjölsblandningen och rör om under tiden det sjuder. Krydda med pepparkaksblandningen.

Dra ifrån när det börjar koka. Klart!

Servera med mjölk.