
DESSERT

Butterdejsstang m. æblefyld og makronlåg

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 2 pl. *Butterdej*
- 2 stk. *Madæbler*
- ½ dl. *Vand*
- ½ dl. *Sukker*
- 150 gr. *Flormelis*
- 1 stk. *Æggehvide*
- 10 stk. *Makroner små*

Fremgangsmåde: Tænd ovnen på 220 grader. Skræl æblerne, udkern dem og skær dem i små stykker. Kog dem til grød med vand og sukker, må gerne være lidt små klumper i og hæld den i en skål til afkøling.

Rul dejen ud i en tynd aflang plade 20 x 45 cm. Buk en kant på 1 cm., så kanten bliver dobbelt. Prik den med en gaffel, læg den på en bageplade med bagepapir og bag den midt i ovnen ca. 15 min. Tag pladen ud og skru ned til 200 grader.

Fordel æblegrøden på stangen. Pisk æggehviden sammen med flormelis og knuste makroner. Bred massen over æblegrøden og sæt pladen i ovnen ca. 15 min. – til overfladen er gylden. Lad stangen afkøle på en rist.