

Gammeldags SpejderÆblekage (patrulje 1 og 2)

Hver patrulje laver 2 af denne opskrift

Ingredienser

- 8 store æbler
- 1 dl vand
- 2½ dl sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- 125 g makroner
- 2½ dl fløde

Fremgangsmåde:

- Skræl æbler og skær i tern
- Kog dem i 1 dl vand i 20 min på Sudankøkken
- Pisk fløde
- Knus makroner
- Lad grøden køle af mens I laver æblesaft
- Bland i en skål: æblegrød – knuste makroner – æblegrød – flødeskum



SpejderSmuldreÆblekage (patrulje 3 og 4)

Hver patrulje laver 2 af denne opskrift

Ingredienser

- 5 store æbler
- 200 g smør
- 3½ dl mel
- 2½ dl sukker
- ½ dl kanelsukker (1 tsk kanel + ½ dl sukker)
- 2½ dl cremefraiche

Fremgangsmåde:

- Skræl æbler og skær i tern
- Smør panden
- Fordel æbletern i panden
- Drys med kanelsukker
- Bland smør, mel og sukker
- Fordel dejen over æblerne
- Bag i ca 15 min i pizzaovnen ca 200 grader

Serveres med kold cremefraiche

