

# VARMA kaneläpplen

Smöriga kaneläpplen  
som passar till pannkakor.

INGREDIENSER | 4 portioner

4 st äpplen

100 g Svenskt Smör™ från Arla

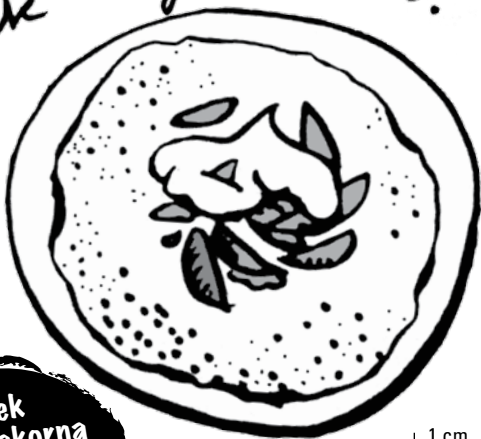
½ dl socker

kanel



Sätt på ugnen på 175°. Skala och skär äpplena i bitar, lägg i en smörad eldfast form. Fördela ut smöret över äppelbitarna. Strö över socker och toppa med kanel. In i ugnen i ca 20 min tills äpplena är ordentligt mjuka. Servera bums till pannkakor!

*Extra  
gott med en  
vispgrädde till.*



**Stek  
pannakorna  
medan äpplena är  
i ugnen så spar du  
tid! Fler recept på  
arla.se.**



Världens minsta äpple är inte större än ett rönnbär. Det växer på ett träd som kallas japansk rönnbärsapel.