



Ingredienser

300 g mel
300 g smør
2 æg
50 g gær

Fyld:

100 g smør
100 g sukker
2 dl æblemos
40 g makroner

Drys:

2 spsk. perlesukker

Beskrivelse

Smuldr mel og smør sammen. Pisk ægget sammen og rør gæren ud heri. Ælt dejen hurtigt sammen.

Rul dejen ud i to aflange stænger på ca. 20 x 40 cm.

Rør smør og sukker til en ensartet remonce. Smør remoncen i en bred stribe midt på begge stænger. Rør æblemosen med knuste makroner og fordel det ovenpå remoncen. Fold begge dejsider ind mod midten.

Lad æblestængerne efterhæve i 20 minutter.

Drys med perlesukker og bag stængerne ved 220 grader i ca. 20 minutter.