



## Ingredienser

200 g rasp

75 g sukker

75 g smør

## Beskrivelse

Bland rasp med sukker.

Smelt smørret på en pande. Når smørret er smeltet, hældes raspblandingen på. Lad blandingen karamelisere godt over middel varme under omrøring.

Når æblekageraspen er gylden, bredes den ud på en bageplade til afkøling. Kom den i en beholder med tætsluttende låg, når den er helt kold.