



## Beskrivelse

Mel og margarine smuldres sammen. Sukkeret blandes i. Dejen samles med det halve æg. Dejen hviler koldt ca. 1 time.

2/3 af dejen udrulles til en rund plade. En tærteform beklædes hermed.

Fyld: Rosinerne lægges i og herover bredes æblemosen, og der drysses med kanel. Margarine og sukker røres godt. Det halve æg røres i. Massen hældes over tærten. Resten af dejen lægges over i fletværk. Bagetid: ca. 30 min. ved 200 grader.

## Ingredienser

Mørdej:

150 g mel

100 g margarine

50 g sukker

½ æg

Fyld:

50 g rosiner

450 g æblemos

kanel

50 g margarine

50 g sukker

½ æg

Pynt: Hasselnøddeflager

Tilbehør: Flødeskum