



Beskrivelse

Smelt smør og honning på en pande over middel varme. Smuldr rugbrødet til små krummer og kom det på panden. Rist indtil rugbrødet er helt tørt og gyldent, ca. 7 min. Tag rugbrødet af panden og lad det køle af.

Rør skyren igennem med en ske. Pisk fløden til skum og vend det forsigtigt i skyren. Sæt cremen på køl indtil servering.

Skær æblerne i meget små tern og vend dem sammen med solbærmarmeladen.

Ved servering: Læg skiftevis ristet rugbrød, solbæræbler og skyrcrème i 4 dessertglas.

Pynt med hakkede hasselnødder.

Ingredienser

15 g smør

2 spsk. honning

3 skiver groft rugbrød, gerne med solsikke eller græskarkerner

2 dl skyr

1 1/2 dl piskefløde

2 æbler

3 spsk. solbærmarmelade

Pynt: Hasselnøddeflager