

# NATURELL

## MANDEL- OCH ÄPPELKNYTEN MED VANILJFÄRSKOST

...OVÄNTAT BESÖK OCH DU VILL BJUDA PÅ NÅGOT SMARRIGT SOM GÅR FORT ATT GÖRA? DÅ ÄR DETTA BAKVERK PERFEKT, ELLER SOM DESSERT EFTER EN GOD MIDDAG.



4 ST.

KNYTEN

smördeg

2 äpplen

100 g mandelmassa

1 tsk kanel

3 msk socker

1 ägg

VANILJFÄRSKOST

125 g Wapnö färskost naturell

2 tsk äkta vaniljsocker

Kavla ut smördeg och skär i lika stora kvadratiska bitar (ca 12 x 12 cm). Skala och skär äpplen i klyftor och blanda sedan med socker, kanel och riven mandelmassa. Fördela äppelröran i mitten av smördegfyrkanterna. Pensla kanterna med ägg och vik ihop till ett kuvert. Pensla med ägg ovanpå och grädda i 175° i ca 10 min.

Blanda färskosten med 2 tsk vaniljsocker. Servera knytena ljumna med en klick av vaniljfärskosten.