

Meget nem opskrift på julebag



Juletærte

4 æbler
2 spsk. appelsinmarmelade
50 g rosiner
50 g grofthakkede mandler
1 spsk. kanel
100 g mørk rørsukker
2 spsk. majsstivelse
2 ruller færdig tærtedej (eller lav det selv)
Æg til pensling

Skær æblerne i tern og bland dem med marmelade, rosiner, mandler, kanel, sukker og majsstivelse.
Beklæd en smurt 24 cm tærteform med den ene rulle tærtedej og hæld fyldet over.
Udstik hjerter (eller udstik med noget andet, f. eks. et vinglas) af den anden rulle dej og læg dem taglagt over fyldet.
Pensl med æg og bag ved 190 grader i 45-60 min.