



## Ekebyhovs slottspaj

500 g smör  
13 dl vetemjöl  
4 dl socker + knappt ½ tsk salt  
1 tsk bakpulver  
Ca 20 äpplen i ringar, varvade med  
1 dl socker och 1 ½ - 2 tsk kanel

Smält smöret (svag värme!) till degen och låt det svalna av.  
Blanda alla torra ingredienser i en bunke.  
Häll i det smälta smöret och arbeta ihop degen.  
Tumma ut 2/3 av degen i en vanlig stor långpanna.

Kärna ur och skala äpplena. Skär dem i ganska tjocka ringar  
eller riktigt stora klyftor.

Lägg flera lager äpplen på varandra ovanpå degen i  
långpannan.

Strö lite socker och kanel mellan varven.  
Smula till sist över den sista tredjedelen av pajdegen.

Grädda pajen mitt i ugnen i 200 grader 35-40 min.

Serveras med vaniljsås, vaniljvisp eller glass.

Låt det väl smaka!