

# Bakad gröt med kaneläpplen

## Ingredienser:

2 äpple  
smör (till stekning)  
2 tsk malen kanel  
3 dl havregryn  
5 dl mandeldryck (eller annan valfri mjölk)  
2 ägg  
1 krm salt  
1 tsk bakpulver  
1 krm vaniljpulver  
1 msk citronskal, rivet  
1 msk honung

## Till servering:

grekisk yoghurt  
honung  
blandade nötter (eller frön)

## Gör så här:

Värm upp ugnen till 200 grader.  
Skiva, eller tärna, äpplena och stek bitarna i lite smör tillsammans med kanel.  
Vispa ihop havregryn med mandelmjök, ägg och resten av ingredienserna, utom päronen.  
Häll blandningen i en smord form och toppa med äppelbitarna  
Baka gröten i ugnen ca 25 minuter.  
Servera med yoghurt, honung och nötter.