



# Hunajakaramelliomenat

4 annosta

## Ainekset

4 pientä omenaa

5 dl kermaa

2 dl fariinisokeria

1 dl [SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa](#)

## Valmistus

1. Kiehauta kerma, lisää fariinisokeri ja Kesäkukka hunaja. Hauduta miedolla lämmöllä 20 minuuttia. Muista, että kerma kiehuu helposti yli, keitä miedolla lämmöllä välillä sekoittaen.
2. Kuori omenat ja poista siemenkota, laita omenat kiehumaan kastikkeeseen n. 10 – 15 min. kunnes ovat sopivan pehmeitä ja kypsiä.
3. Nosta omenat tarjoiluastiaan tai lautaselle ja tarjoile kastike erikseen.

Vinkki: Tarjoile vaniljajäätelön tai hedelmäisen myslin kanssa.