

# Kage med æbler og Marcipan

## Mandag 7. oktober 2024

<p><b>Ingredienser</b></p> <p>150 gram sukker 3 æg 150 gram smør/margarine 150 gram mel 1 tsk. bagepulver 1 dl. mælk</p> <p><b><u>Ovenpå kagen</u></b></p> <p>2-3 æbler 30 gram mandler 2 spsk. Sukker 1 tsk. kanel 50 gram marcipan</p>	<p>Smør og sukker piskes til det er lyst og let cremet. Pisk et æg i af gangen og pisk godt, så det ikke skiller Melet sigtes i, og røres forsigtigt rundt.</p> <p><b>Hælder man melet direkte i dejen er det svært at røre ud, og i risikere at der vil ligge små melklumper i den færdig bagte kage.</b></p> <p>Dejen hældes i en smurt tærteform. Ovenpå lægges de skrællede æbler skåret i både. Riv marcipanen og drys det over æblerne.</p> <p>Drys med mandler og sukker og kanel. Bag kagen ved 180 grader i ca. 30 -40 minutter. Stik i kagen med en spids ting, hænger der ikke noget ved er kagen færdig.</p> <p>Serveres med flødeskum</p>
--	--