

Æblekage med marcipan

Mandag 15. september 2014

Ingredienser

2 stk. æg
600 gr. æbler, f.eks.
Gråsten
100 gr.sukker
100 gr. smør
100 gr. groftrevet
marcipan
2 tsk. bagepulver
150 gr. mel

Saft og revet skal
af 1 appelsin

Fremgangsmåde

Skræl æblerne og skær dem i smalle både.

Rør smør og sukker godt sammen.

Tilsæt æg. Rør æggene ind i dejen ,
derefter røres marcipanen i.

Bland det godt og sigt mel og bagepulver i
dejen.

Vend æblestykkerne i dejen og saft og skal
fra appelsinen.

Kom det hele i et smurt ovnfast fad og
drys med mandelflager

Bages 30-40 min. ved 175 gr. på midterste
ovn rille.

Kan spises kold eller lun med f.eks. is,
creme fraiche eller flødeskum.