

Æblekage med marcipan

Mandag 16. september 2019

Ingredienser

2 æg
600 gr. Æbler
100 gr. Sukker
100 gr. Smør
100 gr. Groftrevet marcipan
2 tsk. Bagepulver
150 gr. Mel
1 appelsin
2 håndfuld mandelflager

Fremgangsmåde

Skræl æblerne og skær dem i tynde både.
Rør smør og sukker med en elpisker til det er hvidt.
Pisk et æg i ad gangen, tilsæt derefter den revne marcipan
Sigt mel og bagepulver i og rør det forsigtigt i dejen.
Vend æblestykkerne og saft og skal fra appelsinen.
Smør et ovnfast fad og kom dejen i, drysses med mandelflager.
Bages 30-40 min. Ved 175 gr. På midterste ovnrille.
Serveres lun med Flødeskum eller cremefraiche