

Æblekage med kanel

Mandag 17. September 2018

Ingredienser

150 gram Smør
150 gram Sukker
0.5vanillestang
4 Æg
150 gram Hvedemel
1tsk. Bagepulver
Fyld
750 gram Æbler
85 gram sukker
1spsk.stødt kanel
50 gram Mandler, smuttede

Pynt

2dl.Abrikosmarmelade
Citronsaft. friskpresset

Fremgangsmåde.

Pisk blødt smør, sukker og vanillekorn tykt, tilsæt æggene ét ad gangen. Bland melet med bagepulver og vend det i dejen, der røres sammen.

Bred dejen ud i en velsmurt bradepande på ca. 23x33 cm. Tryk æblebådene (gerne Cox orange) i dejen og drys sukker-kanelblandingen samt hakkede mandler over i et tykt lag.

Bag kagen midt i ovnen ved 175 grader C. alm. ovn i ca. 30 minutter.

Tag kagen ud.

Smelt og purer abrikosmarmeladen i en lille gryde med lidt citronsaft, og glaser kagen med marmeladen. Sæt den i ovnen igen, og bag den endnu 5-10 minutter.

Tag kagen ud, og lad den afkøle næsten helt, før den skæres i firkanter.

Kan serveres med flødeskum eller Creme fraiche