

# BAGT ÆBLEKAGE MED KANEL

Denne klassiske æblekage med kanel er både super nem og hurtig at bage, og så dufter den virkelig skønt. Server den evt. med lidt creme fraiche, vaniljeis, flødeskum eller vaniljecreme til.

•

Til

## Dej

- 2 æg
- 250 g sukker
- 250 g mel
- 2 tsk bagepulver
- 2 ½ dl kaffefløde / mælk

## Fyld

- 3 æbler i både
- 1 spsk sukker
- 1 tsk kanel
- 1 spsk smør (smeltet)

Æg og sukker piskes godt, til det hele er hvidt og blødt. Mel og bagepulver blandes i, skiftevis med fløden. Dejen hældes i en smurt form (rund eller afgang). Æblebåde lægges på, og der drysses med sukker og kanel. Til sidst dryppes det smeltede smør på. Bages i cirka 40 minutter ved 175 grader.

