

NEM ÆBLEKAGE I OVN

Dejlig æblekage, der bages i ovnen med æblebåde på toppen, så kagen kommer til at se ekstra fin ud. Kagen er overraskende nem, og den smager ekstra godt med en lille klat creme fraiche, flødeskum eller vaniljeis til.

•

Til

- 100 g smør
- 1 dl sukker
- 2 æg
- 1 ½ dl mel
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk citronsaft
- 1 ½ æbler
- 1 tsk sukker



Forvarm ovnen til 200 grader.

Pisk smør og sukker sammen, og pisk derefter æggene i et ad gangen. Rør mel og bagepulver i, og tilsæt til sidst citronsaft.

Fyld dejen i en smurt tærteform (ca. 32 cm i diameter).

Skær æblerne i tynde både, og fordel dem på toppen af dejen. Drys med sukker, og bag æblekagen nederst i ovnen i ca. 25 minutter.