

SVAMPET ÆBLEKAGE

Lækker æblekage med revet æble og en dej, som gør den dejligt svampet.

•

Til

- 150 g smør eller margarine (stuetempereret)
- 100 g sukker
- 3 æg
- 100 g hvedemel
- $\frac{1}{2}$ tsk bagepulver
- Evt. 1 tsk kanel eller vaniljepulver/vaniljesukker
- 5 syrlige æbler (groftrevne)

Smør (eller margarine) og sukker røres godt sammen. Æggene røres i et ad gangen. Mel, bagepulver, kanel/vanilje og æbler vendes i. Dejen kommes i en smurt springform (22 cm i diameter).

Æblekagen bages ca. 1 time ved 175 grader.

Serveres lun - evt. med flødeskum eller creme fraiche rørt med lidt vaniljesukker.

Prøv også denne opskrift på [æblekage](#).

