

ÆBLEKAGE MED BROMBÆR

Skøn og svampet æblekage med brombær, som tilføjer en lækker syrlighed til den søde kage. De hakkede mandler på toppen sørger også for lidt knasende modspil. Kagen er utrolig let at lave, og den smager forrygende serveret med en klat flødeskum, creme fraiche eller vaniljeis.

•

Til

- 250 g smør (blødt)
- 250 g sukker
- 3 æg
- 1 ½ dl creme fraiche
- 1 ½ tsk bagepulver
- 225 g mel
- 1 æble (stort)
- 200 g brombær (optøede)
- 75 g mandler



Pisk smør og sukker til en lys og luftig masse. Rør ægget i ét ad gangen, og rør derefter creme fraichen i. Bland hvedemel og bagepulver. Sigt blandingen i dejen, og vend forsigtigt rundt, indtil det er helt blandet sammen. Kom dejen op i en bradepande (ca. 28x22 cm) beklædt med bagepapir.

Skræl æblet, og skær det i tern. Fordel æbler og de optøede brombær ud over dejen, og tryk dem en smule ned. Hak mandlerne groft, og drys dem henover.

Bag æblekagen ved 175 grader i 40-50 min.