

ÆBLEKAGE MED CHOKOLADE

Virkelig lækker æblekage med chokolade og smuldredej. Den er super enkel at lave - ingredienserne kommes i et fad og bages i ovnen.

Til

- 150 g smør
- 150 g sukker
- 250 g mel
- 3 æbler
- 75 g chokoladeknapper
- 1 tsk kanelsukker

Ælt smør, sukker og mel sammen. Drys 2/3 dele af dejen i bunden på et ildfast fad (ca. 30x20 cm eller et alm. tærtefad).

Rens æblerne og skær dem i stykker. Drys æblerne over dejen og tilsæt chokolade efter smag.

Drys resten af dejen over. Drys kanelsukker derpå.

Bag ved 180 grader, til dejen er gylden (det tager et sted mellem 30 og 50 minutter, men hold øje med æblekagen undervejs).

Servér æblekagen lun med is eller creme fraiche til.

