

ÆBLEKAGE MED MANDLER

Æblekagens bløde konsistens går godt med et sprødt drys af mandler. Toppet med kanel og perlesukker får kagen en varm og sød aroma, som nemt gør mørke aftener til hyggelige stunder.

•

Til

- 125 g hvedemel
- 125 g sukker
- 125 g margarine
- 1 æg
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 5 æbler
- 15 mandler
- perlesukker
- kanel

Hæld mel, sukker, margarine, bagepulver og vaniljesukker i en skål. Ælt det godt sammen til margarinen er opløst. Pisk æg, hæld det i blandingen og rør det sammen til en dej.

Tag en springform på 20 cm og dæk den med bagepapir. Hæld dejen heri. Skræl og rens æblerne, skær dem i tynde skiver og fordel dem ud i formen. Hak mandler og drys dem over. Drys derpå lidt perlesukker og kanel.

Bages midt i ovnen ved 200 grader i 25 min. Den færdige kage skal være lidt blød.

Server evt. med creme fraiche eller vaniljeis.

