

# ÆBLEKAGE

Den her æblekage er lidt ligesom en sandkage med smag af kanel og en masse æblebåde, der gør kagen dejlig svampet i konsistensen. Derudover er den fyldt med hakkede mandler, der tilføjer ekstra knas.

•

## Ingredienser

- 3 æg
- 225 g sukker
- 2 spsk kanel
- 1 spsk vaniljesukker
- 2 tsk bagepulver
- 200 g mel
- ½ dl letmælk
- 150 g mandler
- 500 g æble

## FEDTFATTIG

Pisk æg og sukker lyst og luftigt.

Bland kanel, vaniljesukker, bagepulver og mel, og vend det forsigtigt i æggemassen. Tilsæt mælk, og rør, til dejen er ensartet.

Smut mandlerne, og hak dem.

Skræl æbler, og skær dem i tynde både. Tilsæt æblebåde og mandler, og rør rundt.

Fordel dejen i en smurt springform (ca. 25 cm i diameter), og bag æblekagen i ca. 1 time ved 175 grader.

