



Æblekage med kanel

8 personer

Ingredienser

2 æg
200 gram sukker
200 gram smør
1 stang vanilje
1 tsk. vaniljeessens
1 tsk. bagepulver (med top)
200 gram hvedemel
2 æbler
1 dl rosiner (kan undlades)

Topping

2 æbler
2 spsk. sukker
1 spsk. kanel
1 dl mandelflager (kan undlades)

Tilbehør

Crème fraiche eller vaniljeis

1. Tænd ovnen, og varm den op til 180 °C.
2. Kom æg og sukker i en skål, og pisk det til det er let, hvidt og luftigt.
3. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud, blad det med lidt sukker, og pisk det sammen med æggemassen, sammen med vaniljeessensen.
4. Kom mel og bagepulver i en sigte, sigte det ned i æggemassen, pisk det igen, til det er en jævn masse.
5. Smelt smørret i en gryde, og lad det køle lidt af. Pisk det derefter i dejen.
6. Skræl æblerne, og skær dem i stykker på ca. 1x1 cm. Kom æblestykkerne og rosinerne i dejen, vend det hele godt sammen.
7. Hæld dejen i en smurt springform på ca. 22 cm i diameter.

Så skal kagen pyntes

8. Skræl de sidste æbler, og skær dem i tynde både. Læg dem i et fint mønster, tryk dem en smule ned i dejen.
9. Slut af med, at drysse kanel og sukker, samt mandelflager over kagen.
10. Bag kagen i ca. 40 minutter, i den forvarmede ovn. Her er det vigtigt, at stikke i kagen undervejs, ellers risikerer man, at den bliver tør. Hænger der dej på kniven, når man stikker i den, skal den have lidt mere tid i ovnen.
11. Lad kagen køle lidt af, og server den med crème fraiche eller vaniljeis, eller blot, som den er.