



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. november 2025

Dessert

Enkel æblekage (8 stykker).

Ingredienser: 150 g smør, ½ vaniljestang, 180 g hvedemel, 2 tsk bagepulver, 3 æg, 225 g sukker, 900 g æbler uden skræl og kernehus, ½ l piskefløde, flormelis og vaniljesukker.

Sådan gør du:

Smelt smørret i en gryde og sæt det til side. Før en springform (Ø25) med bagepapir.

Skrab kornene ud af vaniljestangen og bland dem med en tsk. sukker. Bland vaniljen med mel og bagepulver.

Pisk æg og sukker til det er "hvidt". Tilsæt skiftevis melblanding og det smeltede smør og rør til dejen er ensartet.

Skær æblerne ud i seks stykker, fjern kernehus og skræl. Æblestykkerne skæres i tynde både. Gem nogle til at pynte kagen med. De øvrige vendes forsigtigt i dejen, som kommer i den forede springform. Nu lægges de gemte æblebåde i et pænt mønster oven på kagen og der drysses gavmildt sukker over dem.

Kagen bages ved 180 grader i ca. 50 min., men hold øje med, at den ikke bliver for mørk.

Inden servering skal kagen køle af ½ time, inden den vendes ud på et fad.

Kagen serveres med en skål **chantilly-creme**. Pisk fløden til den begynder at stivne. Tilsæt 1 spsk flormelis og ½ tsk vaniljesukker og pisk fløden færdig.

