



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. oktober 2023

Dessert

Italiensk æble-marcipankage (8 personer).

Ingredienser: 150 g smør, 150 g sukker, 4 æg, 150 g fintrevet marcipan, 2 spsk limoncello (citronlikør), 5 æbler, 25 g mandelflager.

Sådan gør du:

Rør smør og sukker blødt. Pisk æggene i et ad gangen og pisk godt. Rør fintrevet marcipan samt citronlikør i dejen.

Halvér æblerne, fjern kernehuset og skær dem i brede både.

Kom æblerne i et smurt ovnfast fad og hæld marcipandej over. Drys med mandelflager og bag kagen ved 175° C i ca. 30 minutter.

Servér kagen kold med creme fraiche eller rørt vaniljeis.

Tip: Limoncello kan erstattes af revet citronskal.