

Hjemmebag på budget

Jeg indrømmer gerne, at jeg nok aldrig kommer til at vinde nogen dyst på, hvordan mine kager tager sig ud. Til gengæld lover jeg, at smagen er helt i top – også selv om omkostningerne er holdt nede.

5 kr.
pr. person



”
Gå gerne på æblerov i haven efter et par syrlige æbler til kagen

ÆBLEKAGE MED KANEL

Tid: 15 minutter

Bagetid: 35 minutter

Antal personer: 8

200 g blødt smør

200 g sukker

1 tsk. kanel

4 æg

1½ tsk. bagepulver

200 g hvedemel

3 æbler

1 springform, ca. 24 cm i diameter

lidt smør til formen

TIL SERVERING:

flormelis

cremefraiche 18 %

Tænd ovnen på 180°. Pisk smør, sukker og kanel sammen i en skål med en elpisker, til sukkeret er opløst. Pisk æggene i, 1 ad gangen. Bland bagepulver og mel; sigt det i dejen, og rør det hele godt sammen. Skyl æblerne, og skær dem i både uden kernehus. Fordel dejen i den smurte form, og læg æblebåndene i et pænt mønster oven på dejen (tryk dem let ned i). Bag kagen i ovnen i ca. 35 minutter. Lad den køle lidt af. Drys med flormelis, og servér med cremefraiche.