

Æblekage med kanel

Til en stor tærteform

3 æg
150 g rørsukker
4 store æbler
225 g mel
3 tsk. Bagepulver
korn fra en halv vaniliestang el. ½ tsk
vaniliepulver



Pynt

1 æble
1 spsk. rørsukker
1 tsk. Stødt kanel
korn fra en halv vaniliestang el. ½ tsk vaniliepulver
8 finthakkede mandler

Tilbehør:

Crème fraîche

- o -

Kagen:

Pisk æg og sukker godt.

Fjern kernehusene fra æblerne og skær dem i tern – skrællen kan bevares, hvis det er ubehandlede æbler. Vend æblestykkerne i æggeblandingen sammen med mel og bagepulver. Hæld dejen i en tærteform.

Pynt:

Bland sukker, kanel, vaniliekorn og mandler og drys det over dejen. Afslut med et æble skåret i tynde skiver uden kernehus.

Kagen bages ved 200 grader i ca. 40 minutter. Bliver kagen mørk, inden den er færdig, kan man lægge et stykke bagepapir over. Afkøl kagen og server den med crème fraîche.