



Marcipan-æble-kage

På en kølig dag luner det med en kop kaffe eller te.

Et stykke marcipan-æble-kage, dvs. æblestykker indbagt i en dej med marcipan, smager skønt hertil. Indsenderen af den gode opskrift er Winnie Seerup, Farum.

Skræl 500 g æbler (f.eks. coxorange eller ingridmarie) og skær dem i både.

Rør 100 g smør godt med 100 g sukker (1¼ dl). Rør 100 g groftrevet marcipan i. Rør 2 æg i,

et ad gangen. Bland 150 g mel (2½ dl) med 2 tsk bagepulver og vend det forsigtigt i dejen med reven skal af 1 appelsin, ½ dl appelsin-saft og æblebådene. Hæld dejen i en vel-smurt springform, 21 cm i diameter, eller i en form beklædt med bagepapir. Drys 50 g smuttede mandelflager over.

Bag kagen i den nederste halvdel af ovnen ved 175 grader ca. 45 min.

Kagen er fryse-egnet.