




Fin æblekage

Opskrifter på æblekage kan man ikke få for mange af. Dette er en meget populær kage. Der skal ikke noget bagepulver i dejen. Æggene er nok til at gøre kagen fin og luftig.

 Tid: ca 1 ½ time, heraf 1 time i ovnen.

1 stk.

200 g smør eller margarine

2 dl sukker

4 æg

reven skal af 1 citron

3 dl hvedemel

FYLD:

2 dl vand

1 dl sukker

reven skal og presset saft af 1/2 citron

1 stykke hel kanel

2-3 æbler, ca 500 g

PYNT:

flormelis

1. Begynd med at forberede fyldet. Bring vandet i kog sammen med sukker, citronskal og -saft samt kanelstangen.
2. Skræl æblerne og fjern kernehusene. Skær æblerne i både. Kog dem knapt møre i sukkerlagen. Lad dem køle af. Si lagen fra.
3. Rør fedtstof og sukker luftigt, gerne med el-mixeren. Pisk æggene i, ét ad gangen. Tilsæt citronskal og vend melet i.
4. Hæld halvdelen af dejen op i en smurt og raspdrysset springform, ca 22 cm i diameter.

5. Fordel de godt afdrippede æblestykker over dejen. Dæk med resten af dejen.
6. Bag kagen på risten i bunden af ovnen ved 175°C ca 1 time.
7. Lad kagen køle af i formen inden kanten løsnes forsigtigt.
8. Sigt lidt flormelis over kagen lige inden den serveres.

Tips:

Hvis du vil variere smagen på kagen kan du bruge 1 dåse (400 g) pærer, ferskner eller abrikoser i stedet for æbler.