

Æblekage

Ingredienser:

100 gr. smør
175gr. (2 dl.) sukker
100 gr. (1½ dl.) mel
1 tsk. bagepulver
40 gr. (1 dl.) kokosmel
1 æg
2 store syrlige æbler i tynde både - uden skræl og kerner

Fremgangsmåde:

Opvarm ovnen til 175 grader.

Smelt smør og lad det afkøle.

Bland alle ingredienser sammen til en jævn masse.

Smør og mel en springform og hæld dejen i.

Fordel æblerne over dejen og drys evt. med kanelsukker, lidt muskatnød, rosiner og nøddeflager.

Bag midt i ovnen 30-35 minutter. Den må ikke gennembages.

Serveres lun med flødeskum eller vanilleis.

Kirsten Jessen fra Vejrhøj