

## **Bradepandekage med marcipan og æbler**

### **Ingredienser:**

200 gr. rå marcipanmasse  
175 gr. sukker  
200 gr. blødt smør  
6 æg  
400 gr. mel  
2 tsk. bagepulver  
1 dl. fløde

**Fyld:** 1 kg. æblebåde uden skræl og kerner, 100-200 gr. mandelsplitter

### **Fremgangsmåde:**

Riv marcipanen og rør den sammen med sukkeret.

Rør smørret i og rør æggene i et ad gangen. Bland mel og bagepulver og rør det i dejen sammen med fløden.

Beklæd en bradepande på ca. 30 x 40 cm. med bagepapir.

Bred dejen ud i bradepanden og tryk æblebådene ned i dejen. Drys mandelsplitterne over.

Bag kagen på midterste rille ca. 45 minutter ved 175 grader. Når kagen er kold, sigtes lidt flormelis over.