

## Herregårdsæblekage

175 gr smør  
250 gr mel  
1 knivspids salt  
100 gr sukker  
1 æg  
2 spsk fløde

### Fyld:

1 kg æbler  
75 gr sukker  
75 gr rosiner  
25 gr hakkede mandler  
Remonce:  
75 gr smør  
75 gr sukker  
25 gr hakkede mandler

Smørret smuldres i melet, salt, sukker, æg og fløde kommes i og det hele æltes godt sammen.

Dejen hviler koldt i ca 1 time inden den rulles ud, skæres ud til 2 runde kager der passer til en springform, den ene kage anvendes som låg, den anden lægges i bunden, æblerne skrælles og lægges i tynde skiver i bunden, fyldet drysses over, låget lægges over æblerne og presses godt til i kanten, remoncen fordeles på låget. Prik med en gaffel.

Bages i ovnen ved 200 grader ca en time.

Serveres lunken med flødeskum