

Marcipanæblekage

600 gr æbler coxorange eller Ingrid Marie

100 gr smør

100 gr sukker

100 gr groftrevet marcipan

2 æg

150 gr mel

2 tsk bagepulver

Revet skal og saft af en appelsin

3 spsk mandel eller nøddeflager

Skræl æblerne i tynde skiver.

Rør smør og sukker godt, rør marcipan og æg i vend mel og bagepulver i dejen.

Vend æbleskiverne rundt i dejen og kom det hele i et smurt ovnfast fad drys mandelflager over.

Bag kagen ved 175 gr i 30 til 40 min.

Serveres lun med flødeskum