

Mormors Æbletærte (2 stk)

Ingredienser:

250 gr. sukker
250 gr. margarine
500 gr. mel
3 æg Det ene piskes sammen til overfladen
1 tsk. bagepulver blandes i melet.
Mandler hakkes og strøs over
8-10 æbler skrælles og deles i 8 dele-både.

Fremgangsmåde:

Dejen:

sukker og margarine røres, 2 æg tilsættes. Mel og bagepulver æltes i.

Del i 4 portioner: 2 til bunde og 2 til låg.

Æblerne lægges imellem lagene og strøs med sukker.

Kagen pensles, mandler og lidt sukker strøs over.

Bages ved ca. 175 grader i ca. ½ time - til kagen er lysebrun

Annie Westphael.