

Sandkage med æbler

Ingredienser:

250 gr. smør eller margarine
250 gr. sukker
4 æg
3 søde mellemstore æbler i tern
250 gr. mel
1 tsk. bagepulver

Fremgangsmåde:

Smør/margarine røres med sukker.

Kom derefter æg i, et ad gangen.

Skær æblerne i tern og bland dem i melet sammen med bagepulver. Vend det i dejen.

Kom dejen i en velsmurt sandkageform og bag kagen ved 170-175 grader i godt en time.

Lad kagen afkøle lidt i formen før den vendes ud.