



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. februar 2020

Dessert

Æblekage med kardemomme (2 kager – 12 stykker pr. kage).

Ingredienser: 250 g blødt smør, 300 g sukker, 4 æg, 12 grønne kardemommekapsler (frøene herfra), 350 g hvedemel, 3 tsk bagepulver, 2½ dl mælk, 6 syrlige æbler (fx Jonagored). **Æblelåg:** 150 g blødt smør, 170 g sukker, 100 g grofthakkede valnødder, 4 syrlige æbler (fx Jonagored).

Pisk smør og sukker sammen til det smuldrer. Pisk æggene i ét ad gangen. Pisk blandingen til den bliver let og luftig.

Knus kardemommefrøene – evt. i en morter. Bland mel og bagepulver sammen. Vend det (drysset gennem en sigte) i smørblandingen, skiftevis med de knuste kardemommefrø og mælk.

Skræl æblerne, skær dem i kvarte og fjern blomst, stilk og kernehus. Skær æblerne i mindre stykker og vend dem i dejen.

Beklæd en bradepande (ca. 6 x 22 x 30 cm) med bagepapir og fordel dem heri. Bag kagen midt i ovnen i ca. 20 minutter ved 200 grader traditionel ovn.

Tag kagen ud og skru op for ovnen – 250 grader.

Æblelåg:

Rør imens smør og sukker sammen og tilsæt de hakkede valnødder. Riv æblerne groft (med skræl). Læg de revne æbler som et låg over kagen og fordel nøddeblandingen i små portioner ovenpå.

Bag æblekagen midt i ovnen de sidste ca. 15 minutter ved 250 grader traditionel ovn.

Servering:

Den lune æblekage smager dejligt alene, men også sammen med iskold creme-fraiche.

