



bild saknas

▮ 6 port

▮ Fukt & Bär, Efterrätt, Lättlagat, Fest

ÄPPELKAKA UNDERBAR*

Ingredienser ▮

5 dl äpple (*klyftor*)
1 dl vitt vin (*går med matlagningsvin*)
150 g smör
1,5 dl socker
(*beror på äpplenas sötma!*)
2 st ägg
200 g sötmandel (*mald*)
▮ Till servering
vaniljsås (*el mjukrörd vaniljglass*)

Gör så här ▮

Lägg äppeklyftorna i en ugnssäker form och häll över vinet.

Rör smör och socker poröst.
Tillsätt äggen, ett i taget under omrörning.

Mal mandeln och tillsätt den.

Bred smeten över äpplena och grädda i 225 g ca 20 minuter. Känn efter med en sticka om klyftorna är klara.

Servera kakan ljum med vaniljsås eller mjukrörd vaniljglass.