

Moster Margrethes Æblekage

Ingredienser

Kompot:

Cirka 6 madæbler (a la Belle de Boskop) + sukker efter smag

Låg:

185 g smør

175 g rørsukker

125 g mandler

3 æg

90-100 g mel

Servering:

Crème fraîche, evt. laktosefri

Fremgangsmåde:

0.

TIP: Rør æg og rørsukker sammen, lad sukkeret opløses langsomt i æggemassen.

1.

Skær æblerne i mindre stykker og kog dem med sukker til en æblekompot med mindre stykker æble i.

2.

Smut mandlerne og hak dem groft

3.

Rør smør og sukker hvidt.

4.

Rør æggene og melet skiftevis lidt-efter-lidt i æggesukkermassen. Kom mandlerne i.

5.

Hæld kompot'en i et ildfast fad og læg dejen over som låg.

6.

Bag æblekagen i en varm ovn ved ca. 200 grader, 35-45 min.

og servér med crème fraîche.

TIP: Efter 35 min. gi' den lidt grill, så den karameliserer lidt på toppen - hold øje med den.

Lad stå for let åben ovndør.