

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Äppelkaka

Detta behöver du till en normalstor kaka:

200 g smör
3 dl socker
2 ägg
3 dl mjöl
4-5 äpplen
Strösocker + malen kanel



Så här gör du:

Rör ihop smör och socker till en slät massa i en matberedare.
Blanda ner äggen och mjölet och kör så att allt blandas ordentligt.
Bröa en form med smör och skorpmjöl - om du tar en långpanna räcker det med ett bakplåtspapper i botten.
Släta med hjälp av en slickepott ut smeten i formen.
Skala och skiva äpplena och fördela dem över kakan.
Strö socker och kanel ovanpå.
Grädda i 175-200 grader under 30 minuter.

Till en långpanna behöver du dubbla receptet - enklast är att köra dubbla omgångar i matberedaren.