



Mjuk äppelkaka

Tiden för de svenska äpplena är här! Ingrid-Marie, Cox Orange, Aroma, Katja och Gravensteiner - favoriterna är många! Hur tar vi vara på dessa magiska frukter på bästa sätt då...? Jo vi bakar äppelkaka förstås!

Du behöver:

- 200g rumsvarmt smör
- 2 dl råsocker
- 3 ägg
- 1/2 dl gräddfil
- 3 dl vetemjöl
- 1.5 msk kardemummakärnor
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk salt
- 1 msk vaniljsocker
- 4 svenska äpplen - gärna olika sorter!

Gör såhär:

Vispa smör och socker vitt och krämigt. Rör ner ett ägg i taget. Rör ner gräddfilen. Mortla kardemumman och blanda med alla de torra ingredienserna i en separat bunke. Vänd ner i smeten med stora luftiga tag så att luft behålls i smeten. Smörj en springform eller klä med bakplåtspapper och håll ner smeten. Skär äpplena i klyftor tryck ner lite klyftorna i kaksmeten. Vill ni göra samma fina mönster som oss skär ni upp extra tunna halvmånar av äpple, gärna i olika sorter så de blir ett fint färgmönster och lägger omlott. Grädda i ca 45 min i 175 grader. Känn med en tandpetare där kakan är som tjockast. Är den torr när du drar upp den så är den färdig. Lycka till!

Vill du ha receptet i din telefon? Scanna QR-koden!

