

# ALLT OM mat

Äppelkaka – så här bakar du klassikern

**Superenkel äppelkaka. Det superenkla receptet kommer från Martinas släkting Karin Stigsdotter. Grädda äppelkakan i en avlång brödform.**



MAGNUS SKOGLÖF

När du gör din äppelkaka är vaniljsåsen ett måste

Tillagning: 10 min+25 min i ugn

1. Sätt ugnen på 200°. Smörj och bröa en avlång form, ca 1 1/2 liter.
2. Smält smöret och låt det svalna något. Rör samman smöret med socker, ägg, mjöl och havregryn. Häll smeten i formen.
3. Ansa, kärna ur och skär äpplena i tunna klyftor. Stick ner dem i ett snyggt mönster i kakan. Grädda mitt i ugnen ca 25 min. Pudra ev över florsocker.
4. Servera kakan ljummen med kall vaniljsås.

Vaniljsås;

1. Blanda mjölk, äggulor, socker och potatismjöl i en kastrull. Låt koka upp under omrörning. Låt såsen kallna. Tillsätt vaniljpulvret.
2. Vispa grädden och vänd ner den i såsen.

RECEPT FRÅN ALLT OM MAT

## Ingredienser

6 person(er)

### Äppelkaka

- 150 g smör
- 2 dl strösocker
- 2 ägg
- 2 dl vetemjöl
- 1-2 äpplen
- 1 dl havregryn

### Vaniljsås

- 2 msk strösocker
- 2 dl vispgrädde
- 2 äggulor
- 3 dl mjölk
- 2 tsk potatismjöl
- 2 krm vaniljpulver

### Garnering

ev. florsocker

Alltommat.se

ÄGG, ÄGGULOR, ÄPPLEN, EV. FLORSOCKER, HAVREGRYN, MJÖLK, POTATISMJÖL, SMÖR, STRÖSOCKER, VANILJPULVER, VETEMJÖL, VISPGRÄDDE, FRUKT OCH BÄR, EFTERRÄTT OCH DESSERT, KAKOR OCH BULLAR, BAKNING, BARNKALAS, FEST, FIKA, KLASSIKER, SNABBT OCH ENKELT, VARDAG