

ÄPPELKAKA

Träden dignar trots att frysen är fylld med äppelmos och att det bakas äppelpajer och äppelkakor mest hela tiden. En som går hem i alla lägen är äppelkaka med toscatäcke.

(8-10 bitar)

100 g smör

2 ägg

1 1/2 dl strösocker

1 1/2 dl vetemjöl

2 tsk vaniljsocker

2 äpplen

1/2-1 tsk kanel

Glasyr:

3/4 dl strösocker

50 g flagad mandel

1 msk vetemjöl

1 msk mjölk

50 g smör

Till servering:

ev en klick vispad grädde

Beredning: Smält 100 g smör. Låt svalna. Vispa ägg och socker luftigt. Blanda i mjöl och vaniljsocker. Tillsätt det smälta smöret. Blanda väl. Häll smeten i en smord och bröad springform eller pajform.

Skala ev äpplena. Dela , kärna ur och skär med i tunna skivor. Tryck ner äppelskivorna i smeten och pudra över kanel. Grädda i 175° varm ugn i ca 25 min. Ta ut kakan och höj ugnsvärmen till 200°.

Smält smör och socker till glasyren. Vänd ner mandelspån och mjöl. Rör ner mjölken. Häll den varma smeten över kakan och ställ in den i ugnen igen. Grädda i 8-10 min.