BAKA

Äppelkaka

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Den här äppelkakan brukar jag göra ofta, speciellt nu när det är äppelsäsong här i Sverige och man kan gå ut i trädgården och plocka äpplen direkt från träden. Med brynt smör och äpplen stekta i kanel kan det inte bli fel.

INGREDIENSER

3 st stora svenska äpplen
0.5 dl socker
0.5 dl kanel
3 st ägg
2.5 dl socker
1 tsk vaniljsocker
50 g smör
1 dl mjölk 3%
3.5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 krm salt
1 msk smör till formen
1 msk socker till garnering

1 msk kanel till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Skala, kärna ur äpplena och hacka ner i mindre bitar. Stek med socker och kanel tills dem blir mjuka och allt blir en sörja.
3. Vispa ägg, socker och vaniljsocker pösigt.
4. Bryn smöret och vispa i mjölken, blanda sedan ner i äggsmeten.
5. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en separat bunke och vänd ner det i smeten.
6. Häll hälften av smeten i en smörad och bröad ugnsform, häll på äppelröran och till sist den resterande smeten.
7. Strö lite socker och kanel på toppen och in i ugnen ca 30?35 minuter. Känn med sticka så den inte är degig.