



BAKA

Jeanettes äppelkaka

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **8**



Marängig och liiite småseg på toppen och mjuk inuti.



INGREDIENSER

3 ekologiska ägg
3 dl socker
1 tsk bakpulver
2.5 dl mjöl
2 skivade äpplen
50 gr smör
1 tsk vaniljsocker
kanel

GÖR SÅ HÄR

- 1 Lägg ett bakplåtspapper i botten av en springform och smörj kanterna med smör. Sätt ugnen på 175 grader.

2

Vispa socker och ägg pösigt på medelhastighet med en elvisp ca 3-4 minuter. Sikta ner bakpulver och mjöl. Rör ihop väl med en slev. Häll smeten i formen.

3

Tryck ner äppelskivorna. Hyvla över smöret. Sikta över vaniljsockret och strö över kanelen.

4

Sätt in i ugnen (lite under mitten) ÄNDRAT: tidigare 25-30 minuter, ska vara 35-40 min. Jeanette ber om ursäkt!

Låt svalna lite och pudra över florsocker, servera med vaniljsås eller grädde som vispats ihop med lite marsanpulver.