BAKA

Äpple- och kardemummakaka

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **8**

90

Nu när hösten är runt hörnet finns det inget härligare än att börja baka med svenska äpplen. Här har ni recept på min saftiga äpple- och kardemummakaka.

INGREDIENSER

Äppelblandning
2 st stora svenska äpplen
2 tsk kanel
2 msk farinsocker

Kaka
7 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
3 tsk malen kardemumma
1 msk vaniljsocker
250 g rumstempererat smör

4 dl strösocker
4 st ägg
2.5 dl filmjölk

GÖR SÅ HÄR

1. Äppelblandning: Skala, kärna ur och tärna äpplena i 0,5 cm stora tärningar. Lägg bitarna i en bunke, tillsätt kanel och strösocker och blanda. Ställ åt sidan.
2. Kaka: Sätt ugnen på 170 grader. Smöra och mjöla en rund sockerkakform som rymmer minst 1,5 liter.
3. Sikta ner vetemjöl, bakpulver, salt, kardemumma, vaniljsocker i en bunke. Vispa smöret luftigt, tillsätt sockret och vispa ?uf?gt.
4. Tillsätt 1 ägg i taget och blanda väl. Blanda ner de torra ingredienserna med lite i taget av ?lmjölken och rör ihop till en slät och ?n smet.
5. Fyll hälften av formen med smet och strö sedan över äppelbitarna och toppa med resterande smet.
6. Grädda mitt i ugnen i 45-50 minuter. Prova med sticka att kakan är genomgräddad.
7. Låt kakan svalna i formen i 10 minuter. Vänd ur kakan och låt den svalna helt på galler. Pudra över ?orsocker.