BAKA

Äppelkaka i långpanna

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **10**

60

En vacker äppelkaka med knäcking yta som räcker till många.

INGREDIENSER

3.5 deciliter socker
2 stycken ägg
2.5 deciliter mjölk
6.5 deciliter mjöl
2 teskedar mortlade kardemummakärnor
3 teskedar bakpulver
2 matskedar vaniljsocker
1 tesked salt
5 stycken äpplen
2.5 matskedar kanel
3 teskedar finmald kardemumma
1 deciliter råsocker
150 gram smör (direkt från kylen)

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att sätta ugnen på 200 grader.

2. Börja sedan med kaksmeten. Rör ihop socker och ägg, blanda ned mjöl, mjölk, mortlade kardemummakärnor, bakpulver, vaniljsocker och salt.

3. Häll smeten i en långpanna som du först klätt med bakplåtspapper (glöm inte att vikta upp kanterna).

4. Skär äpplena på hälften och skär sedan varje halva i skivor. Blanda äppelskivorna med kanel, finmald kardemumma och råsocker. Lägg ut äppelskivorna i en fint mönster över kakan.

5. Hyvla smöret med en osthyvel och lägg smöret över äpplena.Grädda i ugnen i ca 30 minuter (kolla med sticka när kakan är färdig).