

Æblekage i bradepande



Ingredienser til 1 bradepande

6 æbler

4 æg

300g Sukker

100g Smør (smeltet)

1½ dl Mælk

300g Hvedemel

2 tsk Vaniljesukker

2tsk Bagepulver

Til at drysse på toppen:

3 tsk Kanel

3spsk Sukker

Sådan gør du

1. Skræl æblerne og fjern kernehuset. Skær herefter æblerne i både, sæt dem til side
2. Pisk æg og sukker, til det er luftig
3. Tilsæt det smeltede smør og mælken under omrøring
4. Bland mel, vaniljesukker og bagepulver i æggeblandingen
5. Hæld dejen i en bradepande (ca. 25 x 35cm smurt eller beklædt med bagepapir)
6. Læg æblebådene på dejen og drys kanel og sukker over
7. Bag kagen ved 200 grader over/under varme i 35-40 min. (stik med en tandstik for at sikre den er gennembagt)

Æblekagen smager godt som den er, men kan også serveres med creme fraiche eventuel tilsat vaniljesukker , fløde eller is