

Æblebrød

Opskrift til 6-8 stykker

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

en lille time i ovnen

Samlet tid

75 minutter

Ingredienser

Kanelæbler

- 2 æbler
- 1 spsk. kanel
- 2 spsk. sukker

Kage

- 100 g sukker
- 100 g blødt smør
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 æg
- 2 bananer
- 1/3 tsk. salt
- 50 g hvedemel

Sådan gør du

1. Start med at tage smørret ud på køkkenbordet, så det kan blive blødt og tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Skær æbler i mindre tern og vend dem i kanel og sukker i en skål.
3. Pisk sukker, blødt smør og vaniljesukker sammen i en skål med elpisker.
4. Tilsæt ægget et af gangen, mens du fortsat pisker.
5. Mos bananer med en gaffel og kom dem i dejen sammen med et drys salt og mel.
6. Rør det sammen og kom det i en form (jeg bruger en rugbrødsform)
7. Pres kanelæblerne ned oven i og bag kagen/ brødet i en lille times tid.