

Æblekage med marcipan

Opskrift til 9 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

45 minutter

Samlet tid

1 time og 5 minutter

Ingredienser

- 6 små æbler + 3 spsk. kanel og 2 spsk. smør
- 300 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt
- 150 g sukker
- 2-3 tsk. mandelessens
- 150 g smør
- 4 æg
- 150 g marcipan
- cremefraiche til servering

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Rengør æblerne og skær dem ud i skiver eller både
3. Vend æblerne rundt i kanel og smør
4. Kom halvdelen af æblerne i et ovnfast fad eller en springform. Gem resten af æblerne til toppen af kagen
5. I en skål kommer du mel, salt, sukker, mandelessens, smør, æg og marcipan og rører det godt rundt, evt. med en elpisker
6. Denne blanding kommes over æblerne
7. De resterende æbler kommes oven på igen
8. Kagen bages i 35-40 minutter, skru evt. lidt ned for varmen de sidste 10 minutter