



BAKA

Äpple- och kardemummakaka

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



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 filmjök

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 $\frac{1}{2}$ min.
- 4** Tillsätt 1 ägg i taget och blanda väl. Blanda ner de torra ingredienserna med lite i taget av $\frac{1}{2}$ mjölken och rör ihop till en slät och $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ orsocker.