



Äppelkaka i långpanna

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



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 kylan)



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).