

BRADEPANDEKAGE MED ÆBLER.

Den er super nem at lave og holder sig længe frisk – teoretisk, da den ofte forsvinder hurtigt!!

DEJ:

- * 150 smør eller plantemarg.
- * 250 g sukker
- * 2 tsk vanillesukker
- * 3 store æg
- * 150 g mel
- * 1 tsk bagepulver

FYLD:

- * ca 5 æbler (5-600 g)
- * 1 dl sukker
- * 1- 1.5 tsk stødt kanel
- * 40 g grofthakkede mandler (jeg smutter dem ikke) – kan undværes!

ENDVIDERE:

- * 1.5 dl abrikosmarmelade
- * 2 spsk vand

Rør/pisk det bløde fedtstof sammen med sukker, vanillesukker og tilsæt et æg ad gangen. Bland mel og bagepulver og rør det i.

Fyld dejen i en velsmurt form, ca 2 l eller en tærteform, 24-26 cm i diameter.

Skræl æblerne og skær dem i ikke for tynde både. Vend dem i sukker-kanelblandingen og læg dem ovenpå dejen. Tæt sammen, men ikke nødvendigvis i mønster. Tryk æblesnitteerne let ned i dejen. Drys mandlerne ind imellem og ovenpå æblerne.

Bag kagen i 40-45 min ved 175 grader.

Bland imens abrikosmarmeladen med vand (i en gryde, giv bld et opkog og gnid gennem en sigte) *Jeg gør ikke det i parentes!!*

Tag kagen ud af ovnen efter første bagetid. Smør abrikosen udover kagen med en pensel. Sæt kagen tilbage i ovnen i yderligere 5 – 10 min

Med OK hilsen fra Tove Marie Klemme