

Äppelkakan

Ingredienser

6-8 bitar (portioner)

- 100 g smör
- 5 skalade äpplen
- 1 tsk kanel
- 1 tsk bakpulver
- 2 dl vetemjöl
- 1,5 dl strösocker
- 3 ägg

Till servering:

ättvispad grädde, glass eller vaniljsås



Gör så här:

Sätt ugnen på 200°

1. Smält smör i en kastrull och dra kastrullen åt sidan.
2. Skär äpplena i tunna klyftor.
3. Lägg dem i en liten ugnssäker form.
4. Strö på kanel.
5. Rör ner sockret i kastrullen med det smälta smöret.
6. Blanda mjöl och bakpulver och rör i det tillsammans med äggen.
7. Ringla smeten över äpplena.
8. Grädda i ugnen ca 35 min.

Till servering Servera med lättvispad grädde och kanske en god kopp kaffe till detta. MUMS!