



Æblekage med knas

Det skal du bruge:

4 æg
250 gram sukker
250 gram mel
2 tsk. bagepulver
400 gram skrællede æbler skåret i både

Knas:

30 gram piskefløde
100 gram hakkede nødder
100 gram havregryn
200 gram sukker
200 gram margarine
2 tsk. vanillesukker

Det skal du gøre

Pisk sukker og æg skummende.
Bland mel og bagepulver og rør det forsigtigt i dejen.
Beklæd en form ca. 23x33 med 2 lag bagepapir
Bages i ovnen uden varmluft i 20 min. ved 175 grader
Skræl og skær æblerne i skiver.
Nødderne hakkes.
Alle ingredienserne til "knaset" koges sammen i en gryde.
Når bunden er færdig fordeles æblestykkerne på bunden og knaset fordeles ud over æblestykkerne

Kagen bages færdig ved 175 grader 30 minutter uden varmluft

Velbekomme

www.finn-ekelund.dk