

Æblekage Gammeldags Ovnbagt.

Indsendt af: John Malmer
Hugo's Country Køkken.

Fyld:

4 æbler

½ dl sukker

1½ tsk kanel

3 store blommer eller ½ dl rosiner

Sherry eller portvin

Dej:

3 dl mel

2 1/4 dl sukker

200 g smør



Blommerne skæres over, stenen tages ud og de skæres i skiver og deles i mindre stykker - eller man tager rosiner i stedet og hælder dem over med portvin eller sherry og lader det trække til næste dag.

Se første lille billede.

Æblerne skrælles, deles i halve og skæres i skiver som lægges i bunden af et ildfast fad - eller som her en springform - og blommestykkerne / rosinerne fordeles jævnt henover æblerne.

Det hele drysses med sukker og kanel som man har blandet sammen inden.

Se midterste lille billede.

Mel, sukker og smør har man hældt op i en skål allerførst, det har stået så smørret er nået at blive blødt.

Nu æltes det sammen med fingrene til det er en jævn masse (smuldredej, kaldes det) og fordeles jævnt hen over frugten og trykkes til med fingrene.

Æblekagen sættes i en forvarmet (180 grader) ovn lige under midten af ovnen og bager i ca. 45 minutter.

Kagen tages ud og står et kvarters tid og køler lidt af før siden af springformen fjernes.

Serveres lun med flødeskum, is eller creme fraiche.