

## Æblekage Som En Drøm. (Lisbeth's).

Indsendt af: Lisbeth Nordby Hansen  
Hugo's Country Køkken.

150 g. Margarine  
125 g. Melis (ca. 1,5 dl)  
2. Æg  
190 g. Hvedemel  
2 tsk. Bagepulver  
2 tsk. Kardemomme eller vanillesukker  
2-3. Æbler  
Sukker/kanel



Rør margarinen og melis blødt og luftig.  
Rør æggene i, ét ad gangen.

Bland hvedemel, bagepulver og kardemommen  
Eller vanille og rør det i.

Kom dejen i en velsmurt springform.

Skræl æblerne og fjern kernehusene. Skær  
æblerne i tynde både og læg dem på dejen i et  
smukt mønster.

Drys med tesukker eller sukker/kanel.

Bages ved 200 grader midt i ovnen 30-40  
minutter