

## TOVE'S ÆBLE-KANEL KAGE

### Til 1 BRADEPANDE

#### Dej

150 g. margarine

550 g. sukker

4 æg

550 g. hvedemel

2 dl. Kærnemælk

2 dl. ymer

2 tsk. natron

2 tsk. bagepulver

2 tsk. Vaniljesukker

Margarine, sukker og æg piskes sammen til en luftig masse.

Resten af ingredienserne røres i og dejen er færdig.

Dejen hældes i en bradepande med bagepapir.

#### Fyld

Ca. 10 Skrællede æbler i tynde både

Kanel

Sukker

Evt. mandelsplitter

Æblebådene lægges tæt ovenpå dejen og der drysses med kanel efter behag, samt et tyndt lag sukker.

Drys evt. med lidt mandelsplitter til sidst.

Kagen bages i 35-45 min. Ved 185 °C

RIGTIG GOD FORNØJELSE

Hilsen Tove Dueholm

