

# Lun dessertkage - med karamelliserede æbler

---

2 personer

## Ingredienser:

- 1 æble
- 3 spsk. sukker til karamel
- 3 spsk. sukker til dejen
- 30 gr. smør
- 1 æg
- 1 tsk. vaniljesukker
- 3 spsk. mel
- ½ tsk. bagepulver

## Tilbehør:

- cremefraiche, is eller flødeskum



*Tænd ovnen på 180° og smør 2 kokotter med smør. Skræl æblerne og skær dem i tern - uden kærnehus. Smelt 3 spsk. sukker til gylden karamel på en lille pande og vend æblerne deri. Lad dem simre i ca. 5 minutter og læg dem i de 2 kokotter.*

*Pisk smør og sukker sammen og pisk æg og vanilje i. Bland mel og bagepulver og rør det i dejen.*

*Hæld dejen over æblerne og sæt kokotterne i ovnen i ca. 20 minutter.*

*Skær kagerne fri af formen og vend dem ud på tallerkener.*

*Server kagerne lune med det valgte tilbehør og pynt med et par tynde skiver æble.*

*God appetit!*