



!! Den bedste æbletærte !!

Ingredienser til 20 portioner		
Dej:		
375	gram	Smør
600	gram	Sukker
3	ss	vanillesukker
10		Æg
450	gram	Hvedemel
2.5	tsk.	Bagepulver
Fyld:		
20		Æbler, rensede
2.5	spsk.	Kanel, stødt *
7.5	spsk.	Rørsukker *

Smøret piskes sammen med sukkeret og marven af vanillen indtil det er hvidt. Æggene røres i lidt af gangen, og til sidst vendes mel og bagepulver i dejen.

Æblerne skrælles og deles i 8 både hver, og kernehuset skæres fra.

Fordel dejen i en smurt tærteform (Bradepande) og læg æblebådene helt tæt over, så de dækker dejen. Drys derefter med rørsukker og stødt kanel.

Bag kagen i forvarmet ovn ved 175 grader C al. ovn i 35-40 minutter.

Server æblekagen lun med creme fraiche.