

Æblekage med hyldebær



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2007 www.golfognatur.dk

Ingredienser til 1 springform.

1½ dl. rapsolie
1½ dl. sukker
2 tsk. vanillepulver
2 æg
2½ dl. hvedemel
ca. ½ dl. minimælk
2 æbler
ca. 400 g. modne hyldebær

Fromage Frais 0,5%

Fremgangsmåde:

Æblerne skylles, kernehuset fjernes og æblerne skæres i både. Hyldebærrene ribbes af skærmene med en gaffel, skylles og drypper af i en sigte.

Tænd ovnen på ca. 250 gr.

Rapsolie og sukker piskes godt og æggene røres i, et af gangen. Mel, bagepulver og vanillesukker blandes og tilsættes skiftevis med mælken. Hyldebærrene hældes i dejen.

Dejen hældes i en rapsstrøet springform og der pyntes med æblebåde på toppen. Lidt ekstra sukker og kanel blandes og strøes på toppen af kagen. Til sidst fordeles lidt rapsolie henover sukkeret.

Springformen sættes i den opvarmede ovn og bages i ca. 35 min. til den har fået en gylden og sprød skorpe.

Kommentarer:

Server evt. den lune æblekage med lidt Fromage Frais på toppen.

Man kan erstatte hyldebærrene med tranebær eller hakket mørk chokolade, men kagen er også god uden fyld.

Velbekomme