



## Christinas goda äppelkaka

### Ingredienser

---

200 g	smör, rumsvarmt
4 dl	strösocker
4 st	ägg
240 g	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
1 msk	vaniljsocker
200 g	mandelmassa
3 st	bittermandlar

### Fyllning:

1 msk	kardemummakärnor
5 st	äpplen, medelstora
3 msk	strösocker
1 msk	kanel
2 msk	flagad mandel, mandelspån

### Tillagning

---

En maffig äppelkaka med mandel, kardemumma och kanel. Kakan är saftig och håller sig fint flera dagar.

1. Fyllning: Sätt ugnen på 200°. Smörj och bröa en form med löstagbar kant (för 12 personer används en form med 26 cm i diameter). Stöt kardemumma i en mortel. Skala, kärna ur och klyfta äpplena. Blanda dem i en bunke med socker, kanel och stött kardemumma.
2. Rör smör och socker vitt och poröst. Blanda i äggen, ett i taget och rör mellan varje.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker. Sikta ned mjölblandningen i smeten. Riv mandelmassan grovt och bittermandeln fint och rör ner i smeten.
4. Bred ut hälften av smeten i formen. Stick ner hälften av äppelklyftorna och bred resten av smeten över. Fördela resterande äppelklyftor över. Strö på flagad mandel.
5. Grädda ca 1 timme och 10 min på nedersta felsen i ugnen, täck eventuellt med bakplåtspapper om kakan ser mörk ut. Låt kakan kallna innan den serveras. Servera med punschgräde eller glass