

Efterårskage med æbler og kanel

2 æg
1 dl sukker
1½ dl minimælk
½ dl. flydende margarine eller olie
4 dl hvedemel (240 g)
2 tsk. bagepulver
2 tsk. vaniljesukker
2-3 æbler
2 tsk. kanel
2 spsk. sukker

1. Tænd ovnen på 175 grader.
2. Æg og sukker piskes godt.
3. Tilsæt mælk og fedtstof.
4. Bland bagepulver og vaniljesukker i melet og rør det i dejen.
5. Smør en tærteform med olie eller beklæd den med bagepapir og fordel dejen.
6. Skær æblerne i både og læg dem ned i dejen – gerne tæt.
7. Bland sukker og kanel og drys det over æblerne.
8. Bag kagen midt i oven i ca. 30 min.

Opskrift af diætist Helle Kromann