

Äppelkaka (4 portioner)

4-5 medelstora äpplen

2-3 dl ströbröd

1 - 1 ½ dl socker

1 tsk kanel

1 tsk stött kardemumma

Smör

Smörj en ugnssäker form med smör. Skala och skiva/klyfta äpplena och lägg dem tätt tills formen är fylld. Blanda ströbröd, socker, kanel och kardemumma och strö blandningen över äpplena. Skiva smöret med osthyvel och lägg det ovanpå så att hela formen blir täckt. Grädda kakan i c:a 225 grader tills frukten känns mjuk.

Servera kakan lätt av svalnad med vispad grädde blandad med färdig vaniljsås.