

Æble-/pærekage

4 æg
250 g sukker
250 g mel
3 tsk. bagepulver
1 dyb tallerken æbler i tern

Fyld:

100 g smør
100 g sukker
100 g mandler (kan evt. udelades)
2 spsk. fløde
Vaniljesukker

Pisk æg og sukker skummende.
Bland mel og bagepulver og vend det forsigtigt i.
Vend til sidst æblerne i dejen.
Kom dejen i en smurt bradepande.

Fyld:

Bland fedtstof, sukker, mandler, fløde og vaniljesukker i en gryde og varm det op, så det lige netop kommer i kog.
Hæld mandelblandingen over kagen før den sættes i ovnen
Bages ved 175 grader i 40-45 minutter.