

Äppelkaka av Emma Thunberg

3 ägg
2,5 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
50 g smör
1 dl mjölk
3,5 dl mjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt

3 äpplen
2 msk smör
2 msk strösocker
3 msk malen kanel
3 msk kardemumma

1. Sätt ugnen på 175 grader
2. Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker pösigt.
3. Blanda ner vetemjålet, bakpulver och salt i smeten.
4. Smält smöret och ha sedan i det och mjölken i smeten.
5. Rör om smeten tills det inte finns några klumpar.
6. Kärna ut och skär äpplena i bitar. Stek dem i smör tills de blivit mjuka och strö över socker, kanel och kardemumma.
7. Blanda ner äppelbitarna i smeten.
8. Smöra och bröa formen och håll sedan ner smeten.
9. Sätt in kakan i ugnen i 30-40 min. Kakan ska inte vara kladdig så stick den för att se om den är klar eller behöver vara inne längre.
10. När kakan är klar, låt den svalna något och sedan är den färdig att servera!