

Kerstins stora äppelkaka (Allt om Mat nr 14 2002)

Det här behövs

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

Fyllning:

1 msk kardemummakärnor
5 medelstora äpplen
3 msk strösocker
1 msk kanel
2 msk flagad mandel
(mandelspån)

Gör så här:

1. Fyllning: Sätt ugnen på 200°. Smörj och bröa en 26 cm form med löstagbar kant. 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 falsen i ugnen, täck eventuellt med bakplåtspapper om kakan ser mörk ut. Låt kakan kallna innan den serveras.
6. Servera med vaniljglass.

