

Kage med brombær og æbler



Ingredienser:

Bunden:

2 æg

125 g. smør

90 g. sukker

180 g. mel

1 tsk. Bagepulver

50-100 g grofthakket hvid
chokolade

1,25 dl. Mælk

Fyld:

3 æbler

200g Rokkedysse
brombær

1/2 spsk. sukker

1 tsk. vanilje

1 spsk. Citronsaft

Crumble:

35 g. smør

35 g. sukker

60 g. havregryn

1 tsk vanilje

Fremgangsmåde:

Skræl æblerne og skær dem i tynde både. Vend med sukker, vanilje og citronsaft.

Rør sukker og smør godt sammen, tilsæt derefter et æg ad gangen. Bland mel og bagepulver, som tilsættes skiftevis med mælken.

Kom 2/3 af dejen i bunden af en springform med bagepapir i bunden og smurte sider.

Læg æblebådene rundt i kanten på dejen, kom brombær i midten, drys med den hakkede hvide chokolade og hæld den sidste 1/3 af dejen over æblerne.

Bland alle ingredienserne til crumblen og fordel det ud over hele kagen.

Bages ved 170 grader varmluft i ca. 1 time.

Serveres med en skefuld creme fraiche, flødeskum eller lign.