

Æblekage med marcipan

125 g marcipan
2 tsk kanel
75 g sukker
75 g rasp
1 kg æbler f.eks. Rød Ingrid Marie

Tilbehør:

Ylette med vanillesukker

- 1) Marcipanen rives på rivejernet.
- 2) Kanel blandes med sukker og rasp.
- 3) Æblerne skrælles og rives.
- 4) Æbler, marcipan og kanelblanding lægges lagvis i et smurt ovnfast fad. Slut med et lag kanel og lidt marcipan.
- 5) Bages ved 200 grader på midterste ovnrille ca. 30 minutter.
- 6) Ylette smages til med vanillesukker og serveres til. Ønskes en tykkere sovs, kan den tilsættes skyr.

Energifordeling:

100 g æblekage giver 574 KJ. Heraf kommer 20 % af energien fra fedt, 6 % fra protein og 74 % fra kulhydrat.

100 g æblekage giver 3,0 fedt.

Tilbehøret til kagen har stor betydning:

1/4 dl cremefraiche 38 % giver 10 g fedt og 386 KJ
1/4 dl cremefraiche 18 % giver 5 g fedt og 206 KJ
1/4 dl ylette giver 0,5 g fedt og 63 KJ