

Madbixens Æblekage

Specialitet fra MadbixTeamet v. Stafet for livet i Haderslev

4 æg
250 g sukker
250 g hvedemel
2 tsk bagepulver
1 dyb tallerken fyldt med skrællede
æbler i tern
Drys med hakkede mandler blandet
med sukker



1. Æg og sukker piskes godt sammen
2. Mel og bagepulver blandes i
3. Æbler vendes i
4. Hældes i en form eller i små aluforme.

Bages ved 175 grader – 10 minutter i små forme eller 30 min i stor form