

Æblekage med marcipan

bagt i ildfast fad

10 personer

Ingredienser

1 kg æble, syrligt dansk æble
75 g sukker
2 tsk kanel
75 g rasp
125 g marcipan

Fremgangsmåde

1. Marcipan rives groft
2. Kanel blandes med sukker og rasp
3. Æblerne rives groft, - æblerne skrælles evt først, hvis skrællen er tyk
4. Æbler, marcipan og kanelblanding lægges lagvis i et smurt ovnfast fad
5. Slut med et lag kanel og lidt marcipan
6. Bages ved 200 grader midt i ovnen i ca 30 minutter

Serveres med Skyr tilsat vaniljesukker

Tip!

Kan drysses med lidt hakkede
mandler / mandelsplinter

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. person (128 g)
Energi	133 kcal/ 558,6KJ	170 kcal/ 714 KJ
Fedt	2,91 g	3,73 g
Kulhydrat	23,1 g	29,5 g
Protein	1,95 g	2,5 g