

BAGT ÆBLEKAGE

4 store æbler
¼ l vand
Ca. 1 dl melis
Evt. vaniljesukker

3 dl (100 g) havregryn
1 dl (50 g) nøddekerner
1½ dl (125 g) sukker
100 g smør/margarine

Kog æbler, vand, melis og vaniljesukker til mos.

Bland havregryn, hakkede nøddekerner, sukker og smeltet fedtstof. Fordel det over æblemosen.

Bag kagen ved 200° i ca. 20 min.

