

## **BAGT ÆBLEKAGE MED MANDLER**

8 personer

75 g mandler  
1 vaniljestang  
1 appelsin  
250 g smør  
210 g sukker  
5 æg  
250 g hvedemel  
1 tsk. bagepulver  
½ spsk. kardemomme  
3-4 gode madæbler  
Sukker til drys



Snit mandlerne i aflange splitter.

Del vaniljestangen på langs og skrab kornene ud. Riv skallen, og pres saften fra appelsinen. Skræl evt. æblerne, del dem i kvarter, fjern kernehusene, og skær dem i ensartede tykke både.

Rør smør og sukker hvidt og skummende. Tilsæt æggene, ét ad gangen, og rør godt mellem hvert æg.

Rør vaniljekorn, appelsinskal og appelsinsaft i. Bland mel, bagepulver og kardemomme sammen, og sigt det i dejen. Rør dejen helt glat. Smør en 24 cm stor rund springform godt med smør, og drys den med sukker. Kom 1/3 dej i formen, og tryk halvdelen af æblerne godt ned i dejen.

Fordel resten af dejen jævnt over, inden resten af æblerne trykkes ned i kagen. Drys mandlerne over kagen, og drys let med sukker. Bag kagen i en forvarmet ovn ved 180° i ca. 45 min., til den er fint gylden, hævet og gennembagt. Mærk med en nål, om kagen er bagt hele vejen igennem.