

## **SANDKAGE MED ÆBLE OG KANEL**

200 g sukker  
1½ tsk. vaniljesukker  
120 blødt smør  
2 æg  
1½ tsk. bagepulver  
175 g hvedemel  
1 dl mælk  
1 æble  
1 spsk. kanel  
1 spsk. sukker



Rør sukker, vaniljesukker og smør sammen og pisk æggene i et ad gangen. Bland bagepulver og mel, rør det i skiftevis med mælken og kom dejen i en smurt sandkageform. Skyl æblet, fjern kernehuset og skær æblet i tynde både. Bland æblebådene med kanel og sukker og stik dem lidt ned i dejen. Bag kagen ved 180° i 60 min. og servér.