

## ÄPPLEKAKA

Långpanna äldre spis  
5 äpplen  
5 ägg  
4+1 dl socker  
5 dl vetemjöl  
200 gr smör  
kanel

Stor långpanna Nyare spis  
6-7 äpplen  
7 ägg  
5,25 + 1 dl socker  
6,75 dl vetemjöl  
250 gr smör  
kanel

Sätt ugnen på 175 grader  
Smörj och bröa en långpanna  
Skala och skiva äpplena  
Vispa ägg o 4 dl socker.  
Blanda i vetemjölet. (obs inget bakpulver)  
Häll smeten i långpanna och fördela äpplena i smeten  
Strö över socker och kanel  
Skiva smöret och lägg på det  
Grädda i 40 min (inte längre då blir kakan torr)

Äpplena kan med fördel bytas ut mot rabarber