

Fransk æblekage (4 personer)

½ kg Belle de Boskop eller andet godt madæble

4 spsk. Honning

2 spsk. Cognac

Dej

250 gr. Hvedemel

2 spsk bagepulver

2 æg

1 nip salt

3 spsk honning

1 knsp. Vanillekorn

2 ½ dl mælk

Flormelis

Tilberedning

Æblerne skrælles og skæres i skiver. Lægges derefter i en skål med honning og cognac

Rør en dej af mel, æg, salt, honning, bagepulver, vanilje og mælk

Rør æblerne og væden (honning og cognac) sammen med dejen, som hældes i en lav, smurt ovnfast form

Bages på midterste rille i ovnen ved 180 grader i ca. 50-60 minutter

Ved servering drysses med flormelis.

Serveres med en god kop kaffe / te.

Velbekomme

Peter Folsø

