



www.vartskafferisverige.se

Äppelkaka med havtorn

Ingredienser:

200 g smör samt smör till att smörja plåten.

4 ägg, 3 dl socker

2 tsk vaniljsocker, 4 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

Ströbröd till långpannan

2 äpplen, rivna

225 g tinade och avrunna havtorn

1 dl hackade hasselnötter

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 C.

*Smält 200 g smör, låt svalna. Vispa 4 ägg, 3 dl socker och 2 tsk vaniljsocker pösigt.
Blanda 4 dl vetemjöl och 1 tsk bakpulver.*

Tillsätt mjölet i smeten tillsammans med det avsvalnade smöret.

Smörj och bröa en form 20×30 cm. Häll i smeten.

Strö över 2 rivna äpplen, ca 225 g tinade och avrunna havtorn och 1 dl hackade hasselnötter.

Grädda ca 25 minuter mitt i ugnen.