

Fedtfattig kage med æbler
12 stk.

100 g. mandler
3 æg
220 g. sukker
½ dl. minimælk
2 spsk. kanel
1 spsk. vaniliesukker
2 tsk. bagepulver
200 g. hvedemel
600 g. æbler i tynde både



Tilberedning:

Hak mandlerne.

Pisk æg, sukker, mælk, kanel og vaniliesukker godt.

Tilsæt mandler, bagepulver og mel. Røres i med en let hånd.

Rør æblerne i dejen (eller læg dem i et mønster oven på dejen.)

Dejen kommer i en lille bradepande, 30 x 25 cm

Bages ca. 55 min ved 175 grader

Energi pr. stk. 200 kcal