

# Æblekage med hyldebær



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2007 [www.golfognatur.dk](http://www.golfognatur.dk)

*Ingredienser til 1 springform.*

1½ dl. rapsolie  
1½ dl. sukker  
2 tsk. vanillepulver  
2 tsk. bagepulver  
2 æg  
2 dl. hvedemel  
½ dl. grahamsmel  
½ dl. minimælk  
2 æbler  
ca. 400 g. modne hyldebær

Fromage Frais 0,5%

*Fremgangsmåde:*

Æblerne skylles, kernehuset fjernes og æblerne skæres i både. Hyldebærrene ribbes af skærmene med en gaffel, skylles og drypper af i en sigte.

Tænd varmluftsovn på ca. 200 gr.

Rapsolie og sukker piskes godt og æggene røres i, et af gangen. Mel, bagepulver og vanillesukker blandes og tilsættes skiftevis med mælken. Hyldebærrene hældes i dejen.

Dejen hældes i en rapsstrøet springform og der pyntes med æblebåde på toppen. Lidt ekstra sukker og kanel blandes og strøes på toppen af kagen. Til sidst fordeles lidt rapsolie henover sukkeret.

Springformen sættes i den opvarmede ovn og bages i ca. 35 min. til den har fået en gylden og sprød skorpe.

*Kommentarer:*

Server evt. den lune æblekage med lidt Fromage Frais på toppen.

Man kan erstatte hyldebærrene med tranebær eller hakket mørk chokolade, men kagen er også god uden fyld.

*Velbekomme*