

Æblekage (formkage)

100 g margarine
100 g sukker
100 g mel
1 tsk. bagepulver
2-3 æbler
2 tsk. vanillesukker

Æblerne skrælles og skæres i små firkanter. Margarinen smeltes og alt blandes mens margarinen endnu er varm.

Bagetid:
Ca. 30 min. ved 175 gr.

Æbledessert (apple crumble)

Kogte æbler hældes i et fad (ildfast), ovenpå kommes i en blanding af margarine, mel og sukker.
Læg et par smørklatter ovenpå.

Bagetid:
30-45 min. ved 200 gr.

100 g mel
50-75 g sukker
50 g smør el. margarine
Kanel