***Sådan kan den formatterede æblekage opskrift komme til at se ud. Du må meget gerne formattere opskriften til et andet udseende. God fornøjelse!***

**Tysk æblekage**

En æblekage, der kræver lidt arbejde men smager rigtigt godt. Hvis man kan lide det, er det en god idé, at lade rosinerne trække i lidt calvados, inden man fylder kagen.

Til 10 stykker skal du bruge:

**40 g. smeltet smør ½ dl rasp**

**1 ½ dl mælk 50 g hakkede mandler**

**25 g gær 4 – 5 æbler i tynde både**

**½ dl sukker ¾ dl rosiner**

**1 knsp salt låg:**

**Revet skal af en citron**

**1 æggeblomme ¾ dl sukker**

**Ca. 4 dl hvedemel 2 dl cremefraiche**

**Fyld:**

**25 g smør**

**Sådan gør du:**

* Varm ovnen op til 200⁰.
* Kom smørret i mælken og varm det op til fingervarme.
* Opløs gæren.
* Ælt derefter de øvrige ingredienser til dejen i.
* Lad dejen hæve overdækket i 30 min.
1. Smør en springform og beklæd den med dejen.
2. Tryk den fast i kanten.
3. Smelt smørret til fyldet.
4. Rist mandler og rasp hver for sig på en tør pande.
5. Fordel raspen i bunden. Kom æbler, rosiner og mandler på.
6. Hæld smørret over med en ske.
7. Dæk formen med folie og bag i 10 minutter.
8. Tag formen ud.
9. Pisk æggeblommerne med sukkeret til låget.
10. Vend creme fraiche og kanal i.
11. Pisk hviderne stive og vend dem i.
12. Bred massen over kagen og bag den færdig, ca. 25 minutter, indtil låget er blevet gyldent.