



Ingredienser

2 æg
275 g sukker
250 g mel
2 tsk. bagepulver
2 dl mælk

Fyld:

3 æbler
2 spsk. sukker
1 tsk. kanel
1 spsk. margarine

Tilbehør:

Creme fraiche

Beskrivelse

Æggene piskes skummende med sukkeret. Mel og bagepulver blandes og røres i skiftevis med mælken. Dejen hældes i en lille bradepande ca. 22 x 30 cm. De skrællede æbler skæres i både og lægges på. Sukker og kanel drysses over. Den smeltede margarine dryppes over til sidst. Bages 30-35 minutter ved 175 grader. Serveres lun med creme fraiche.