

Nødde æblekage

6 mellemstore æbler, f.eks. Elstar, Boscoop

100 g mørk farin

50 g hasselnøddekerner

4 spsk. rasp

75 g smør

Riv de skrælede æbler groft og læg dem i bunden af et smurt, ovnfast fad.

Farin, grofthakkede nøddekerner og rasp blandes og lægges i et jævnt lag over æblerne.

Fordel tynde skiver smør over.

Bages ved 200 grader i 20 min. på midterste ribbe i ovnen.

Serveres varm/lun med flødeskum til.