

Äppelklyftor i en sockerkaka gör den extra saftig och läcker. Och skakar man frukten i en socker-kanelblandning först så får man dessutom en krydda på köpet. Äpplena lägger man i ett dekorativ mönster ovanpå smeten innan kakan sätts in i ugnen.

Tid för tillagning: ca 1 tim,
varav ca 30 min i ugnen.

Ugnstemperatur: 200°

Detta behövs:

Till sockerkakan:

1 ägg
1½ dl socker
1¼ dl mjölk
2 msk smör eller margarin 30g
3½ dl vetemjöl 200g
2 tsk bakpulver
matfett och skorpmjöl till
formen

Till fyllning och garnering:

2 äpplen
3 msk socker
3 tsk kanel

Gör så här:

1. Skär äpplena i klyftor och kärna ur dem. Skala dem om så önskas.
2. Blanda 3 msk socker och 3 tsk kanel i en plastpåse. Lägg i äpplena och skaka omsorgsfullt.
3. Vispa ägg och socker. Tillsätt mjölken, det smälta avsvalnade matfettet och mjölet, blandat med bakpulvret.
4. Häll smeten i smord och bröad stekpanna. Stick ner äppelklyftorna och strö den resterande socker-kanelen över kakan.
5. Grädda kakan och känn efter med en sticka att den är torr inuti.