



Daddel/æblekage m. calvados-creme

Ingredienser

150 g hakkede dadler
1 dl kogende vand
325 g mel
1 tsk bagepulver
½ tsk nellike
½ tsk allerhånde
½ tsk ingefær
½ tsk kanel
150 g smør
2 æg
2 dl æblemos
50 g hasselnødder
50 g mandler
10 spsk. cremefraiche m. Calvados

Fremgangsmåde

Overhæld dadlerne med kogende vand. Bland mel, bagepulver og krydderier. Smuldr fedtstoffet i, så det ligner reven ost. Tilsæt farin. Pisk æggene let sammen og rør dem i sammen med æblemos, hakkede dadler, nødder og mandler. Kom dejen i bunden af en velsmurt springform, ca. 22 cm i diameter. Smør æblemassen oven på dejen og bag kagen 50 - 60 minutter ved 175°. Servér med en spsk. cremefraiche m. calvados.