ÆBLEKAGE MED RØDBEDE



Bag en lækker æblekage med rødbeder på bålet. Man kan ikke smage rødbederne i kagen, men de giver en god saftighed og dybde i smagen. Kan også bages i ovn.

Antal:
Til ca. 12 personer

Det skal du bruge:

150 g smør

250 g rødbeder

600 g æbler

2 cm frisk ingefær

3 æg

200 g brun farin

½ tsk.stødt kardemomme

2 tsk.stødt kanel

¼ tsk. fint salt

300 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

25 g hasselnøddekerner eller andre nødder

Kagen kan nydes som den er eller serveres med fløde, cremefraice eller en frosting med citron.



Sådan gør du:

1. Tænd kul i grillstarter eller start et lille bål, og lad det brænde ned til gløder. Bager du i ovn tændes den på 180°C
2. Smelt smørret.
3. Skræl rødbederne og riv dem groft.
4. Skræl og hak ingefæren.
5. Pisk æg sammen med sukker.
6. Tilsæt rødbeder, ingefær og til sidst det smeltede smør. Rør godt med ske.
7. Bland nelliker med kardemomme, kanel, salt, mel og bagepulver, og vend melblandingen i æggemassen.
8. Skræl æblerne, skær dem i store tern, og vend dem i dejen.
9. Dejen kan fordeles i to små Duch Ovens eller én stor. Forvarm gryderne på gløderne eller i en ovn. Tag dem ud og smør dem godt med smør. Læg bagepapir i bunden. Fordel dejen i gryderne.
10. Hak hasselnødderne groft, og drys dem over dejen.
11. Duchoven placeres direkte oven på 5-6 kul og låget dækkes med kul/gløder. Bages i ca. 40 min.
12. Alternativ tilberedning i ovn: Kageform ca. 24 x 24 cm med bagepapir, og fordel dejen i formen. Bag kagen i ovnen i ca. 40 minutter ved 180°C.
13. Prik i kagen med en tandstikker/grillspyd. Hænger der dej ved, skal den bage lidt længere.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter