

# Nem og lækkert Æblekage

Æblekage opskriften her har få ingredienser. Og så kan man få banket en rigtig lækker kage sammen på små 60 minutter.

Og hvis vi er ærlig så er intet bedre end en frisk bagt lun æblekage med frisk pisket flødeskum.

## En fantastisk Æblekage fra grillen

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

max 45 min.



### Ingredienser til denne Æblekage

- 200g Sukker

- 200g Smør
- 500g Mel
- 1 tsk. Bagepulver
- [Sugar Top Sød Dessert Rub](#) “vaniljesukker kan også bruges”
- lidt flormelis
- 2 Æg
- 4 Æbler

## Fremgangsmåde sådan laver du Denne lækker Æblekage

### I køkken

1. Vi starter med at blande mel, sukker, smør bagepulver, æg og 3 ts. [Sugar Top](#) i en skål.
2. Ælder det hele godt og grundig til vi har en fast dej.
3. Vi skal nu bruge 2/3 del til bunden og 1/3 del til at dække æblerne efterfølgende.
4. Tag et ark Bagepapir krylle det godt sammen også breder du det ud igen i din Støbejerns pande ildsfast fad eller springform. Grunden til det skal krylles er enkelt det gør nemlig at bagepapir er nemmer at abjede med når man skal ligge det op ad kanterne i støbejernspanden.
5. Brede dejen ud. Det er nemmest med en knytnæve og hvis du arbejder dig fra midten frem til kanten. Sørg for der skal blive en kant hvor æblerne kan ligge op i mod.
6. Skær æblerne ud til små både og brede dem ud over hele bunden gerne i flere lag.
7. Til sidst smulder du den resterende dejmasse henover æblerne og drysser det hele med en smule [Sugar Top](#), så det kan trække ned i dejen under bagning.









## Ved grillen

1. Start din Grill op ved 210 grader indirekte varme. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500\\*](#)
2. Når grillen har nået den ønskede temperatur stiller du din støbejernspande med Æblekagen i grillen ved indirekte varme. Og lukker låget.
3. I mellemtiden kan du tilberede pastaen i henhold til instruktionerne på pakken.
4. Efter 40 minutter ser du til din Æblekage om den er gyldne. Er den det ikke helt endnu ja så giver du den lige 5-10 minutter mere i grillen.
5. Tilsidst drysses kagen med lidt flormelis.









**Frisk bagt æblekage skal nydes imens den er varm**



## LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- [Danish BBQ - Sugar Top Sød Dessert Rub](#)
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk\\*](#)
- Napoleon Støbejernspande: [Homeshop.dk\\*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk\\*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk\\*](#)

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).