SKOVENS VENNER

Ræven Ronjas æblekage

Ingredienser:



150 gram mel

2 æg



100 gram sukker



1 tsk. bagepulver



100 gram smør



2-3 æbler



1 kanelstang



1 tsk. ingefær



Karamelsauce

Træerne er fulde af modne æbler. Skal vi samle en kurvfuld og bage en æblekage sammen?

Det skal du bruge:



Gryde



Bageform



Grydeske



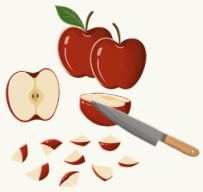
kniv



SKOVENS
VENNER

Fremgangsmåde:

1.



Gør æblerne klar
Skyl æblerne grundigt, og skær dem i fine, tynde skiver.

2.



Rør smør og sukker
Rør blødt smør og sukker godt sammen i en skål.

3.



Lav dejen
Tilsæt æg, mel, bagepulver, kanel og ingefær. Rør det hele til en jævn dej.

4.



I formen
Hæld dejen over i en smurt kageform, og fordel den i et jævnt lag.

5.



Pynt med æbler og karamel
Læg æbleskiverne flot på toppen af dejen, og dryp med lidt karamelsauce.

6.



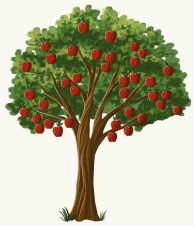
Bag æblekagen
Bag kagen ved 180 grader i ca. 30-35 minutter. Lad den køle lidt af, og servér gerne med lidt vaniljeis.



SKOVENS
VENNER

Bogstaverne ligger hulter til bulter

Mens kagen bager i ovnen, kan du hjælpe Ræven Ronja med at samle de ord, hun mangler. Sæt bogstaverne sammen til det ord, der passer til tegningen.



b l r æ t e æ



a l e n k



æ b e l

