

Byens bedste æblekage ”Skovturskagen”



Vinderen af æblekagekonkurrencen Else Nielsen

Når man taler om æbler, kommer man uvilkårligt også til at tale om æblekage. Nu er æblekage og æblekage absolut ikke det samme. Nogle æblekager er bedre end andre, men hvilken er bedst? Det måtte der findes ud af, så seksten medlemmer af Øster Hornum Husmoderforening bagte hver en æblekage, som de hver især anså for at være det ypperste inden for genren. Det eneste fælles for kagerne var, at der til fremstillingen var brugt æblet ”Bramley” fra præstegårdshaven.

Efter en prøvesmagning og afstemning, foretaget af Øster Hornum Skolen elever, vandt ”Skovturskagen” titlen som ”Byens bedste Æblekage”. Kagen var bagt af Else Nielsen. Hendes opskrift bringes her:



Dej:

- 225 gram margarine
- 300 gram sukker
- 6 æg
- 600 gram mel
- 3 tsk. vaniljesukker
- 3 tsk. bagepulver
- 3 tsk. natron
- ½ tsk. salt
- 6 æbler
- 6 dl cremefraiche eller piskefløde

Fyld:

- 100 gram hakkede nødder
- 2½ dl farin
- 3 tsk. kanel
- 135 gram smeltet smør

Fremgangsmåde:

- Almindelig rørt dej
- Æblerne skæres i små tern og foldes i dejen
- Fyldet røres
- Kom dejen i en bradepande, 40 X 40 cm og fordel fyldet i små klatter over dejen
- Bages ved 180⁰ i cirka 35 minutter
- Serveres lunken eller kold i små firkanter, evt. med cremefraiche eller pisket fløde