

Byens bedste æblekage 2024



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 ni Øster Hornum-borgere i alle aldersklasser indleverede hver deres bud på "Byens bedste Æblekage" til æblekagebagekonkurrencen i november 2024. Det eneste fælles for kagerne var, at der til fremstillingen var brugt æblet "Belle de Booskop" fra Wøldikes Æblehave.



Vinderen af æblekagekonkurrencen Agnes med sin far Jens Hilligsøe Efter en prøvesmagning og afstemning foretaget af Øster Hornum Skoles elever fra 4., 5. og 6. klasse vandt kagen indleveret af Agnes og hendes far Jens Hilligsøe.

Agnes og Jens' æblekage 2024

Opskriften passer til en springform.
Kagen bages af 2 omgange.

1: Bunden:

150 g smør (blødt) og 125 g sukker røres sammen, og der tilsættes 1 æg. Herefter blandes 175 g hvedemel, 2 tsk bagepulver og 1½ tsk. flagesalt. Rør det hele godt sammen og fordel det ud i en springform. Bag bunden nederst i ovnen v. 200 gr. i alm. ovn. i 10 minutter.

Imens gør vi resten af kagen klar.

2: Fyld

2 æg og 85 g sukker piskes til det bliver luftigt. Tilsæt 1 tsk vaniljesukker og ½ tsk. kanel. Vend 2 dl crème fraiche nænsomt i med en ske. Skræl og fjern kernehus i 2-3 æbler. Skær dem i passende skiver og lav et sjovt mønster. Hæld fyldet på bunden og læg æblestykkerne på toppen. Bag hele kagen i ovnen på 200 gr. i 35 minutter. Pynt kagen med et drys kanel.

Kagen kan nydes med lidt crème fraiche på toppen, men står rigtig godt alene.

Velkomme!