

Opskrift på Æble – Marcipan Kage

a la Djurs Kammerkor 2019-09-23



Ingredienser:

Sukker (øko. rørsukker)	600 g
Mel	600 g
Mandelmel	350 g
Marcipan	600 g
Æg	8 stk. (middel størrelse)
Smør (lunt og blødt)	600 g (550 g + 50 g til bradepande)
Bagepulver	8 teskeer
Vaniljesukker	ca. 16 teskeer
Kanel	ca. 16 teskeer
Æbler	8 store Filippa (knapt 2 kg)
Mandler	400 g

Udførelse:

Marcipanen hakkes og røres med halvdelen af smørret (ca. 300 g) til massen er homogen. (håndmixer med dejkroge til start og piskeris til sidst).

Sukker, vaniljesukker, bagepulver og kanel røres i, og de sidste ca. 250 g smør tilsættes og røres til en jævn lind mase. (håndmixer med dejkroge til start og piskeris til sidst).

Æggene slås i, og det hele piskes til en jævn luftig masse. På et tidspunkt bliver massen stiv men lind som mayonnaise.

Mandelmel og mel blandes i lidt ad gangen, og dejen er færdig. (Den er lidt "tør" men blød, og den flyder ikke selv ud).

Bradepanden/formen smøres med resten af smørret.

¼ af dejen breddes jævnt ud i bunden af bradepanden, og de skrællede og snittede æbler breddes jævnt ud ovenpå.

Resten af dejen fordeles nu jævnt, så alle æbler er dækkede.

De hakkede mandler drysses nu over kagen, og trykkes fast i dejen.

Kagen bages ved ca. 175 °C i ca. 45 min.

God fornøjelse 😊

Rolf