

Krydderkage med æbler & dadler

14 - 16 portioner



Op til 30 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer
sandkageform; 10 x 30 cm

Krydderkagedej:

250 g blødt smør
250 g sukker
3 æg str. M/L
300 g hvedemel
1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver
2 ½ dl mælk
1 æble (stort)
100 g dadler uden sten (saftige)
1 pose Dr. Oetker Valnødder (50 g)

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Krydderkagedej:

Pisk smør og sukker blødt. Pisk æggene i ét ad gangen. Sigt hvedemel og bagepulver i dejen, og rør den sammen med mælk.

Skær æblet i små tern, og hak dadler og valnødder groft. Rør æbletern, dadler og valnødder i dejen. Kom dejen i en smurt sandkageform (10 x 30 cm).

Bag kagen midt i ovnen i 60-75 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Lad kagen køle helt af inden servering.

Tips:

Krydderkagen holder sig fint i en lukket pose op til 5 dage, men hvis du ikke kan nå at spise den så er den også fryseegnet.