



Ingredienser

2 æg
150 g sukker
150 g blødgjort smør
250 g æblemos
225 g hvedemel
1 tsk. kanel
2 tsk. bagepulver
1/2 tsk. salt
150 g rosiner
75 g valnødder

Beskrivelse

Hak valnødderne groft.

Pisk æg og sukker let og skummende.

Rør det blødgjorte smør i sammen med æblemos.

Bland mel med kanel, bagepulver og salt. Kom halvdelen af melet i og rør dejen sammen. Bland rosiner og valnødder i resten af melet og rør det i.

Hæld dejen i en smurt sandkageform (1,5 liter). Bag den ved 170 grader i ca. 1 time.

Lad kagen stå en time i formen, før den vendes ud på risten og afkøles.