

## Æblekage – Ukrainsk

0.5 kg æbler – skæres i tern ca. 2-3 cm – skal ikke skrælles

Dej:

2 æg

50 gr smør

200 gr cremefraiche

0,7 kg sukker

0,5 kg mel

1 task vaniljesukker

1 tsk. bagepulver

2 tsk. kanel

Æg og sukker piskes – blandes med de tørre ting.

Æbler lægges på bagepapir i en tynd lag i en bageform. Dejen hældes ovenpå

Bages 200 grader ca. 1 time

Dressing:

200 gr kærnemælk

200 gr cremefraiche

Limeskal

God appetit