



Havrekage med æbler

Super lækker og saftig æblekage som fint holder et par dage



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Apr



Vegetar

Ingredienser

6-8 personer

1 vaniljestang

180 g sukker

150 g blødt smør

4 mellemstore æg

100 g finvalsede havregryn

180 g hvedemel

3 tsk. bagepulver

1 dl fløde

300 g æbler, fx Ingrid marie, Rød Aroma eller Belle de Boskoop

1 lille bradepande/1 stor aflang kageform

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Meyers kager".

Tilberedning

- 1 Forvarm ovnen til 200° ved varmluft. Beklæd bradepanden eller kageformen med tilklippet bagepapir.
- 2 Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Mas kornene sammen med lidt af sukkeret med den flade side af kniven, så kornene skilles ad.
- 3 Pisk vaniljesukkeret og resten af sukkeret lyst og luftigt med smørret. Tilsæt æggene et ad gangen.
- 4 Tilsæt havregryn. Sigt hvedemel og bagepulver sammen, og sigt det i dejen, samtidig med at du tilsætter fløden – vend rundt med en gummidejskraber, indtil dejen er ensartet. Fordel dejen i den forede form.
- 5 Skyl, halver, og fjern kernehuset på æblerne. Skær dem i mindre stykker, og fordel æblestykkerne oven på dejen. Tryk dem lidt ned i dejen.
- 6 Bag kagen i midten af ovnen i ca. 40 minutter, til den er gylden og gennembagt. Lad kagen afkøle lidt i formen, før du tager den ud og lader den køle helt af på en bagerist.
- 7 Opbevar havrekagen uden for køleskab – den holder sig fin og saftig i et par dage.

