



## Äppel och kardemummakaka

8-10 port

2 dl vetemjöl

1 msk socker

75 g smör

1 äggula

**Fyllning:**

3-4 äpplen

2 ägg

1/2 dl socker

1/2 tsk grovstött kardemumma

1 msk vetemjöl

2 dl matlagningsyoghurt

Sätt ugnen på 200°. Hacka ihop mjöl, socker, smör och äggula i en matberedare eller direkt på bakkbordet. Arbeta ihop till en deg. Låt den vila i kylskåp ca 30 min. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Skala, kärna ur och klyfta äpplena. Lägg dem i formen. Vispa ihop ägg och socker. Rör ner kardemumma, mjöl och matlagningsyoghurt. Häll smeten över äpplena. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min. Servera med kall matlagningsyoghurt.



Färskvaror

Recept: Kreativa Köket

Konsumentkontakt, recept: Jordbrukets Provkök, tel 08-725 84 50.