

Ómótstæðileg eplakaka

125 g smjör, mjúkt
100 g sykur
125 g hveiti
3 epli, skorin í báta
kanilsykur
rúsínur



Aðferð

1. Hnoðið saman smjör, sykur og hveiti þar til það er orðið að deigkúlu.
2. Smyrjið eldfast mót og raðið eplabátunum í botninn.
3. Stráið kanilsykri og rúsínum yfir eplabátana.
4. Myljið deigið yfir blönduna.
5. Látið inn í 200°C heitan ofn og bakið í um 30 mínútur eða þar til skorpan er orðin gullin.
Berið fram með ís eða rjóma.

