

Splendino (av Evelina og Linnea)

Sett ovnen på 170 grader og smør en rund springform.

3 egg
3 dl sukker
→ piskes til tykk eggedosis

150 gram smelta margarin
1,5 dl melk
→ blandes

4,5 dl hvetemel
1 ss potetmel
2,5 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ts kanel
¼ ts kardemomme
→ siktes sammen



Melblandingen og melk/margarinblandingen røres vekselvis inn i eggedosisen.

→ Tilsett saft og revet skall av ½ appelsin.

Helles i smurt og strødd form.

→ To syrlige epler skrelles og kuttes i båter.

Eplebåtene vendes i **bringebergelépulver** og dyttes ned i kakedeigen.

Strø kanel over kaka. Gjør det samme med resten av gelépulveret.

Stekes 30-45 min på rist på nederste rille i ovnen. Sjekk med en fyrstikk om kaka er gjennomstekt. Avkjøles på rist.

Den avkjølte kaka nytes som den er, eller med en kremdott til.

Marias appelsin- og gulrotdrøm (av Joakim og Maria)

Sett ovnen på 190 grader og smør en rund springform.

4 egg
3 dl sukker
→ piskes til tykk eggedosis

3 dl hvetemel
2 ts natron
2 ts kanel
¼ ts kardemomme
1 ts salt
1 ts vaniljesukker
→ siktes sammen og røres inn i eggedosisen

Saft og revet skall av én appelsin
5 dl revne gulrøtter
→ blandes i røra

→ Helles i den smurte kakeforma.

Steik kaka på rist nederst i ovnen i 45-60 min. Sjekk med en tynn pinne/fystikk om kaka er gjennomstekt.

Avkjøles på rist.

Glasur

200 g nøytral smøreost (Vi brukte Philadelphiaost)
50 gram smeltet margarin
1 ts vaniljesukker
Ca. 400 gram melis

→ Bruk mixmaster til å røre sammen glassuren.
Smøres på den avkjølte kaka. Pynt med mandarinbåter.



Eplekjekk kake (av D2 Nygård Skole)

Ingredienser:

200 g smør/margarin

3 dl sukker

3 egg

3 3/4 dl hvetemel

1/2 ts bakepulver

1dl rosiner

3-4 epler

1 ts kanel

½ ts kardemomme

frø fra vaniljestang

mandler til pynt



Tilberedning:

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett eggene, rosiner og sikt i mel blandet med bakepulver. Ha røren i papirkledd form - 24 cm. Eplene skrelles, skjæres i båter og legges tett i tett oppå røren. Dryss over kanel og sukker.

Stekes ved 200 grader, ca. 45 min.