ÆBLEKAGE

*Af Bi Skaarup, Madhistoriker*

Den klassiske danske æblekage med lag af æblemos og rasp har gamle aner i det danske køkken. I de ældre udgaver fra 1700-årene er den bagt som i denne fra 1759 i kogebogen *Den hurtige Kok*. Her er den gjort ekstra lækker med kvæder, som giver en flot parfumeret smag, der klæder æblerne rigtig godt. I senere udgaver anbefales det at anvende brunt sukker i stedet for det hvide. Det klæder også æblerne godt.

Æble=Kage

Tag gode saftige Æble og skiær i tynde Skiver, riv saa fem Hvede-Simler og bag dem smuuk gule i Smør, skiær saa et Ark Papiir efter Tærte-Panden og smør det med koldt Smør, overstryg det med lidt af det bagede Brød, læg saa et Lav Æble, revet Sukker, stødt Caneel, smaat skaaret Citron=Skal, skaaren Quæder og andet Sylte=Tøi, saa lidt Brød derover, saa et Lav Æble, et Lav Brød, som du vil havde den Høi til, strøe saa baget Brød over den, sæt den paa Ilden og naar den begynder at synke, saa kan man jevne den med en Sølv=Skee; Naar den er bagt da strøe Sukker over den og pynt den med Sylte-Tøi.

1 kg æbler uden kernehus og skåret i tynde både

100 - 200 g rasp

ca. 200 g smør

ca. 200 g mørk muscovadosukker

1-2 tsk stødt kanel

revet skal af 1 citron

kvædesyltetøj som indlæg samt rød gele til pynt

Raspen ristes gylden i smør. Smør bunden af et ildfast fad med høje kanter med smør. Drys med lidt ristet rasp. Fordel et tykt lag æble. Drys med kanel, sukker og lidt revet citronskal. Giv et lag rasp over og lav endnu et lag æbler, der krydres som det første. Fortsæt til der ikke er flere æbler og afslut med et lag rasp med sukker. Bag i ovnen ved 170 grader. Når det begynder at synke, kan man glatte overfladen med en metalske og trykke kagen lidt mere sammen nogle gange, så den bliver mere fast og kompakt. Skal bages 40-50 minutter eller til æblerne og kvæderne ved et stik med en kniv er blevet helt bløde.

Kan spises lun, men bliver ikke ringere af at stå og sætte sig. Server med flødeskum.