

# Evas æblefad

- 500 g madæbler
- 60 g (1 dl) farin
- 125 g smør
- 125 g (1½ dl) melis
- 2 æg
- 125 g (2 dl) hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 spsk varmt vand
- 1½ dl piskefløde

Skræl æblerne, fjern kernehuset og skær frugtkødet i tynde skiver. Bland det med farinen i et fladt, ovnfast fad.

Rør smørret blødt med melis, til det er let og luftigt. Tilsæt æggene, ét ad gangen. Sammen med det sidste røres lidt af melet, der er sigtet med bagepulveret, i. Fold resten af melet i dejen, rør vand i.

Bred dejen jævnt ud over æblerne og stil fadet i en varm ovn ved 180° i 45 minutter, til overfladen er gylden. Serveres lun med letpisket fløde.

Rækker til 4-6 personer.

