Æble-mandel-kage

	1 liter
smør	150g

1. Smelt.
2. Sæt til side for at køle af.

skål 1	1 liter
hvedemel	150g
bagepulver	1 tsk
kardemomme	1 spsk
smuttede mandler	100g

3. Bland grundigt.
4. Hak groft.
5. Bland i.

skål 2	1 1/2 liter
sukker	200g
citronsaft	1 spsk
piskede æg	3
madæbler	2

6. Bland.
7. Bland det smeltede smør i.
8. Rør i.
9. Skræl og skær i tern (5 mm).
10. Bland i med det samme.

11. Tøm skål 1 i skål 2.
12. Rør sammen.
13. Hæld dej i form.
14. Bag 90 minutter ved 190°C.

NB! Vær sikker på at bruge madæbler, ikke spiseæbler.

Man kan rive æblerne groft istedet for at skære dem i tern, hvis man synes det er nemmere.

Ølkage

	3 liter
skål 1	3/4 liter
æg	1
hvidtøl	330 ml
skål 2	2 liter
hvedemel	500 g
brun farin	400 g
stødt kanel	1/2 tsk
stødte nelliker	1 tsk
stødt ingefær	1 tsk
natron	1 1/2 tsk
smør	

1. Slå ud og pisk.
2. Hæld i.
3. Bland grundigt.
4. Tøm skål 1 i skål 2 under omrøring.
5. Hæld i bageforme.
6. Bag 60 minutter ved 175°C.
7. Køl af.
8. Servér i skiver med smør på.

Servér i skiver med koldt smør på. Vent til kagen er kølet helt ned. Den smager ikke af så meget hvis man spiser den varm.

Mangler man brun farin, kan man godt bruge almindeligt sukker istedet.

Hvidtøl er en mørk, sød og alkoholsvag øl. Det er en gammel dansk øltype. Den minder mere om sodavand end det vi idag forstår ved øl.