**Makronkage med æbler**

3 æg

175 g sukker

100 g smør

200 g nødder

1 dl rasp

2 tsk bagepulver

1½ dl æblemos

Pisk æg og sukker lyst og luftigt. Smelt smørret og afkøl det. Blend nødderne fint, bland med rasp og bagepulver og rør det i æggemassen. Kom halvdelen af dejen i en smurt, raspet springform og bag den i 20 min. Ved 175 grader. Fordel æblemosen over kagen og dæk med resten af dejen. Bag kagen 25-30 min. mere ved samme temperatur. Afkøl kagen let og tag den ud af formen. Drys med sigtet flormelis.

Hilsen

Ruth