

## Opskrift på frugtkage i Dutch oven

2 dl. Sukker

2,5 dl hvedemel

3 æg

0,5 dl flydende margarine.

Der kan evt. kommes lidt kanel i dejen,  
ved brug af æbler.

Alt røres sammen med en ske.

Frugt

F.eks. 3 æbler skåret i tynde skiver. Kan skæres i skiver på ca. 5 mm. Ved at skære fra ydresiden af et æble. Den firkant der indeholder kærnehuset kassers.

Der kan evt. suppleres med hakkede mandler og eller rosiner.

Aluminiums bakke ø 25 cm højde 2 cm rummål 0,85 l. (Kan bl.a. købes i Harald Nyborg.)

Frugtstykkerne lægges i bunden af aluminiumsbakken, dejen hældes over.

Forsøg at ramme 175 grader og så skal tærten have 25 min. Det er ofte svært at ramme så lav en temperatur så stik i tærten løbende.

Prøv at se til kagen efter 5 – 10 min. Og løbende fremadrettet.

Serveres med cremefraiche evt. med vaniljesukker eller fløde.

Afprøvet af familiespejder d. 4. december 2022.

