



## VEGANSK ÆBLEKAGE

### OPSKRIFT:

2.000 g CREDI® Cake Vegan  
400 g Vegetabilsk olie  
900 g Vand  
  
700 g Æbletern  
100 g Sukker  
10 g Kanel

### FREMGANGSMÅDE:

Kageblanding, olie og vand røres sammen med spartel i 5 min ved medium hastighed.  
Æbletern vendes med sukker og kanel.

### KANELCRUMBLE:

400 g Brun farin  
200 g Mel  
200 g Margarine  
200 g Grove havregryn  
10 g Kanel

### FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel til det smuldrer let.

### ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen doseres i bageformen, og æbletern trykkes let ned i dejen.  
Ovenpå æblerne drysses kanelcrumble.  
Kagerne bages (se temperatur og bagetid nedenfor).

<u>BAGEFORM:</u>	<u>Dejvægt</u>	<u>Æbletern</u>	<u>Crumble</u>	<u>Temp./Bagetid</u>	<u>Antal og vægt</u>
Tærteform Ø82 mm	50 g	15 g	10 g	160 °C i ca. 25 min	54 stk. á 75 g
Tærteform Ø180 mm	300 g	80 g	80 g	160 °C i ca. 35 min	10 stk. á 460 g

### **Credin A/S**

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000  
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.