KIKKOMAN

Upside-down-kage med appelsin

Samlet tid **50 min.** **10 min.** Arbejdstid **40 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.699 kJ / 406 kcal

Fedt: **22 g** Protein: **7 g**
Kulhydrater: **45 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

2	æbler
80 g	pekannødder
3 spsk.	honning
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1	appelsin (revet skal)
150 g	hvedemel
70 g	havremel
50 g	sukker
1 tsk.	bagepulver
0,5 tsk.	natron
150 ml	appelsinsaft
50 g	fløde
90 ml	rapsolie
1	æg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 æbler - **80 g** pekannødder - **3 spsk.** honning - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1** appelsin (revet skal)
Forvarm ovnen til 180 grader. Skær æblerne i både. Bland pekannødderne med honning, sojasauce og appelsinskal. Fór en springform (ca. 18 cm i diameter) med bagepapir og hæld nu blandingen med pekannødder ned i bunden sammen med æblerne.

Step 2

150 g hvedemel - **70 g** havremel - **50 g** sukker - **1 tsk.** bagepulver - **0,5 tsk.** natron - **150 ml** appelsinsaft - **50 g** fløde - **90 ml** rapsolie - **1** æg
Bland alle de tørre ingredienser i en skål, og bland de resterende ingredienser i en anden skål. Bland det hele sammen og hæld dejen ud over nøddeblandingen og æblerne. Bag kagen i 35-40 minutter (indtil en kniv eller tandstikker kan stikkes i kagen og tages op igen uden at dej hænger ved) ved 180 grader.

Step 3

Stil kagen på en bagerist, så den kan køle af. Fjern springformens ring og vend kagen om på et fad, så bunden nu vender opad. Fjern forsigtigt bagepapiret fra bunden, der nu vender opad.