Det søte liv...

Eplekake

Ingredienser



200 g smør
200 g sukker
2 store egg
200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
3-4 epler
3 ts vaniljesukker
2 ts kanel
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Ha i ett og ett egg og pisk godt mellom hvert. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen. Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Skrell eplene og del dem i båter som så skjæres i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen i en pent sirkelmønster (begynn innenfra). Sikt over vaniljesukkeret. Dryss over godt med kanel og strø til slutt over masse sukker. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Oppskriften er beregnet på store egg. Har du bare medium eller små egg, bruk 3 stk i stedet for 2.

Lag gjerne dobbel porsjon og frys ned den ene kaken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake