Eplekake i langpanne



Ingredienser

500 g smør
500 g sukker
8 egg
500 g hvetemel
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker

Fyll:
8 store epler
100 g mandler
3 ss perlesukker
1 ss kanel

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen til luftig krem. Rør inn de tørre ingrediensene. Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (30x40 cm).

Skrell eplene og del dem i båter som så skjæres i tynne skiver. Stikk epleskivene tett i tett godt ned i deigen i et pent taksteinmønster. Strø over hakkede mandler, perlesukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 40-45 min. Avkjøl. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter med en skarp kniv.

Tips

Deigen er stor, så bruk en stor bakebolle når du rører sammen deigen.

Husk at angivelsen på epler er omtrentlig. Hvis eplene er middels store, bør du bruke ca 10 stk. Jeg pleier alltid å bruke så masse epler jeg får plass til på alle eplekakene jeg lager!

Du kan også lage eplekake i langpanne ved å stikke eplebåter i "Rømmekake" og drysse sukker og kanel over. Det blir kjempegodt!!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-i-langpanne