Gammeldags eplekake



Ingredienser

3 egg
2,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
50 g smør

Fyll:
2 store epler
1 ss sukker
1 ts kanel

Pynt:
0,5 ts kanel
1 ss perlesukker
15 g mandelflarn

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland smøret og det tørre i eggedosisen og rør deigen sammen.

Skrell eplene og del dem i båter. Skjær eplebåtene i skiver. Legg epleskivene i en plastikpose sammen med sukker og kanel. Vend epleskivene rundt slik at de blir godt dekket med sukkeret og kanelen.

Ha halvparten av deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg epleskivene oppå deigen sammen med eventuell kanel og sukker som

er igjen i posen (se tips). Fordel resten av deigen over eplene og glatt til overflaten av kaken med en kniv. Strø over kanel, perlesukker og mandelflarn.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Ikke stikk eplene nedi deigen. Bare legg dem oppå, ellers vil eplene havne helt i bunnen på kaken i stedet for i midten slik de skal.

Sjekk nøye om kaken er helt gjennomstekt i midten etter angitt steketid. Kaken må av og til stekes litt lenger.

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

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