



## 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 bakepapiet. 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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