Eplebiter med marsipan



Ingredienser

6 egg
6 dl sukker
200 g smør
3 dl melk
11 dl hvetemel
6 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker

Fyll:
7 store epler
500 g marsipan (f.eks. Odense)

Pynt:
50 g mandelflarn (uten skall)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Skrell eplene og del dem i båter, som så deles i skiver. Del marsipanen i skiver, som så deles i to. Stikk eplebåtene og marsipanbåtene om hverandre ned i kakedeigen. Dryss over mandelflarn.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake slik at eplene vender

opp og del kaken i passe store firkanter.

Tips

Eplekakestykkene er kjemepefine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplebiter-med-marsipan