Eplekake med kokos og nøtter



Ingredienser

600 g smør
500 g sukker
5 egg
600 g hvetemel
3 ts bakepulver
250 g kokos

Fyll:
8 store epler
200 g hasselnøtter
6 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett ett egg om gangen under pisking. Ha dette i en stor bakebolle. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og rør i. Bland til slutt i kokos.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Skrell eplene og del dem i båter. Skjær båtene i tynne skiver og stikk godt nedi deigen. Dryss over fint hakkede nøtter og rikelig med perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Hvelv kaken tilbake slik at nøttene vender opp, og del kaken i passe store firkanter.

Tips

Eplekaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-kokos-og-notter