Eplebiter med karamellsaus og mandler



Ingredienser

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

Fyll:
8-10 store epler
100 g mandelflak (uten skall)
1 flaske karamellsaus (f.eks. Freia karamelltopping)

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. Stikk eplebåtene tett ned i kakedeigen. Dryss over mandelflarn. Sprut hele flasken med karamellsaus jevnt over kaken rett fra flasken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 min. (pass på at kaken ikke stekes for lenge - for da smaker karamellen brent). Avkjøl kaken i formen.

Del kaken opp i passe store biter og løft kakestykkene ut av langpannen med en

stekespade.

Tips

Kakestykkene blir som nevnt litt klissete, særlig i bunnen. Det er slik kaken skal være og er veldig godt!

Kakestykkene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplebiter-med-karamellsaus-og-mandler