Eplebiter med karamellsaus og hasselnøtter



Ingredienser

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

Fyll:
8-10 store epler
2 dl (eller 1 flaske) karamellsaus
150 g hasselnøtter

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 grovt hakkede hasselnøtter. Fordel karamellsausen jevnt over kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-40 minutter. Tilpass steketiden, både slik at kaken ikke stekes for lenge - for da smaker karamellen brent, men lenge nok til at den blir gjennomstekt (sjekke med kakenål).

Avkjøl kaken i formen før den deles i firkanter.

Tips

♥ Du kan bruke både hjemmelaget karamellsaus eller ferdigkjøpt på flaske (som i så fall bare kan sprutes over eplene rett fra flasken - enklere blir det ikke.. 😃).

♥ Merk at kaken blir litt klissete på grunn av karamellsausen som øses over kaken før steking og som deretter renner igjennom kaken under steking.

♥ Det er lurt å løfte kakestykkene ut av langpannen i stedet for å hvelve kaken ut av langpannen, fordi kaken blir litt klissete på overflaten på grunn av karamellsausen.

♥ Kakestykkene kan fryses.

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

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