Eplekake fra Hadeland



Ingredienser

250 g smør
5 dl sukker
3 store egg
7 dl hvetemel
3 dl fin sammalt hvete
5 ts bakepulver
3,5 dl melk

Fyll:
10-12 epler
1 ss kanel
4 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til du får en luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland dette inn i deigen sammen sammalt hvetemel og melken.

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stikk epleskiver tett i tett ned i deigen. Dryss over kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

"Eplekake fra Hadeland" er kjempefin å fryse ned i porsjonsstykker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-fra-hadeland