Eplekake med rømme og kanel



Ingredienser

125 g smør
2 dl sukker
2 ts kanel
2 store egg
2 dl seterrømme
1 ts bakepulver
4 dl hvetemel

Topping:
3 ss brunt sukker
3 ss malte mandler
1 ts kanel
2 store epler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn kanel og eggene. Bland deretter inn rømmen. Sikt til slutt i bakepulver og hvetemel og rør deigen jevn og klumpfri.

Fordel deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Bland sammen ingrediensene til toppingen i en bolle. Skrell eplene og del dem opp i skiver. Vend epleskivene i toppingen slik at de blir helt dekket og stikk dem deretter i pent mønster på toppen av kaken. Dryss rester av toppingen over kaken til slutt.

Stek eplekaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen til den er lunken. Løsne kaken

fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken smaker aller best mens den fortsatt er lunken, gjerne sammen med pisket krem, vaniljesaus eller vaniljeis.

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-romme-og-kanel