Eple- og blåbærkake



Ingredienser

Kakedeig:
3 egg
125 g sukker
125 g hvetemel
2 ts bakepulver
50 g smør

Fyll:
2 epler
1 dl sukker
150 g blåbær

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Bland i smeltet smør til slutt.

Skrell eplene og skjær dem opp i skiver. Bland eplene med sukker.

Smør en rund form (22 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Hell deigen i formen. Legg epleskivene tett på deigen og dryss over blåbærene.

Bak kaken midt i ovnen ved 200°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen før den tas ut og legges på et fat. Sikt over melis før servering og server kaken gjerne

sammen med pisket krem.

Tips

Vær forberedt på at eplene og blåbærene synker ned i kaken under steking (se bildet). Det skyldes den luftige deigen!

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eple-og-blabaerkake