Eplekake med rom og rosiner

Ingredienser



Kakedeig:
150 g smør
150 g sukker
2 store egg
180 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
4 epler
100 g rosiner
3 ss rom

Pynt
50 g mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Start med å bløtlegge rosinene i rom (gjerne i et par timer eller over natten).

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt mel og bakepulver. Bland inn i deigen.

Ha halvparten av deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skrell eplene og del dem i båter. Fordel eplebåtene over deigen. Ha over rosinene (og eventuelt resten av romen som ikke har trukket inn i rosinene).

Ha resten av deigen jevnt over eplene. Det gjør ikke noe om deigen ikke dekker eplene helt.

Skåld mandlene og hakk dem grovt. Dryss over deigen til pynt sammen med perlesukker.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden. Legg den på et passende kakefat.

Tips

Server eplekaken gjerne sammen med pisket krem.

Kaken kan fryses.

Se også oppskrift på "Selmas lyxiga äppelkaka", som også inneholder rom og rosiner.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-rom-og-rosiner