Eplekake med kefir

Ingredienser



6 dl hvetemel
4 ts bakepulver
3 dl sukker
1 dl rosiner
150 g smør
4 dl kefir

Pynt:
2 store epler
2 ss sukker
kaneldryss

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene og rosiner i en bakebolle. Rør i smeltet smør og kefir.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg epleskiver oppå deigen i pent mønster. Dryss over sukker og kanel.

Stekes på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 40-45 min (sjekk med nål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den tas ut og bakepapiret fjernes.

Tips

Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-kefir