Eplekake med kanel og tyttebær

Ingredienser



150 g smør
150 g sukker
2 egg
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts kanel
150 g hvetemel
2 ss melk
100 g tyttebær
50 g valnøtter (kan sløyfes)
2 epler

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og kanel. Rør inn i deigen sammen med melken. Det blir en nokså kompakt deig.

Vend tyttebærene (de kan gjerne være frosne) i 1 ss mel og bland dem så inn i deigen (se tips). Ha eventuelt også i grovhakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell og rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå kaken.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

Tips

Det er lurt å vende tyttebærene i litt hvetemel. Det forhindrer at de synker til bunns i kaken under stekingen. Du kan som sagt bruke enten friske eller frosne tyttebær. Dersom du bruker frosne bær, bør de røres inn i deigen i frossen tilstand.

Kaken kan fryses.

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

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