Kulturkake med epler

Ingredienser



♥ 7,5 dl kulturmelk
♥ 5 dl sukker
♥ 1 ss natron
♥ 150 g smør
♥ 10 dl hvetemel

Pynt:
♥ 8 epler
♥ sukker
♥ kanel

Fremgangsmåte

Bland sammen kulturmelk, sukker og natron i en stor bakebolle (bruk en ballongvisp). Rør i smeltet smør og deretter hvetemelet. Rør med ballongvispen til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå kaken. Strø over rikelig med kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar kaken ut av ovnen).

Avkjøl kaken i langpannen før den tas ut og deles opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Antallet epler du trenger avhenger selvsagt av hvor store epler du bruker. Bruker du store epler, holder det med 6 stk. Jeg pleier alltid å stappe oppi ekstra mye epleskiver når jeg lager eplekake.

♥ Det er viktig at du rører minst mulig i kakedeigen etter at melet er tilsatt. Dette for å unngå at kaken blir seig. Jeg bruker ikke elektrisk mikser, men rører kun for hånd med en ballongvisp. Stopp med røringen straks kakedeigen er klumpfri.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den egner seg dessuten ypperlig til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kulturkake-med-epler