Eplebiter med krydder og nøtter

Ingredienser



175 g smør
200 g sukker
150 brunt sukker
4 egg
4 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 ts kanel
1/2 ts kardemomme
1/2 ts ingefær
1/4 ts nellik
250 g hvetemel
100 g hasselnøtter
800 g epler (se tips)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør med sukker og brunt sukker til blandingen blir luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen. Vend i fint hakkede hasselnøtter. Skrell eplene og del dem opp i terninger. Vend epleterningene inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40-45 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Sikt over melis. Del kaken opp i passe store biter.

Tips

I denne oppskriften står det at du skal bruke 800 g epler. Med dette er det ment vekten av *hele* epler, dvs. før de er skrelt og renset. 800 g epler tilsvarer omtrent 4 epler, men dette avhenger selvsagt av hvor store de her.

Det er lurt å la kaken bli helt kald i formen. Den går lett i stykker om den skjæres i mens den fortsatt er varm.

Kakestykkene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplebiter-med-krydder-og-notter