Epleterte med mørdeig



Ingredienser

Mørdeig:
150 g smør
150 g sukker
1 egg
150 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
3 epler
1 ss kanel
1 ss sukker
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen.

Ha halvparten av deigen jevnt utover i en smurt terteform (26 cm i diameter). Klem deigen utover med fingrene. Stek bunnen nederst i ovnen ved 175°C i 10 min.

Skrell eplene og skjær dem i båter. Fordel eplebåtene over den forstekte mørdeigsbunnen. Strø over sukker og kanel og grovt hakkede nøtter. Fordel den andre halvparten av deigen i klatter over eplene.

Stek kaken videre nederst i ovnen ved ved 175°C i 25-30 min.

Tips

"Epleterte med mørdeig" smaker best servert lunken sammen med krem, vaniljesaus eller iskrem.

Se også "Mørdeigskake med eplefyll" og "Eplesmuldrekake med vaniljekrem".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/epleterte-med-mordeig