Det søte liv...

Eplekake med mersmak

Ingredienser



3 egg
250 g sukker
150 g smør
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 ts kanel
0,5 ts muskat
0,5 ts nellik
200 g hvetemel
4 store epler
100 g rosiner

Pynt:
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett mykt smør og pisk inn i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og krydder. Bland inn i deigen. Skrell eplene og del opp i små biter. Vend eplebitene inn i deigen sammen med rosiner.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss over hakkede nøtter.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 45-50 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

"Eplekake med mersmak" er fin å fryse!

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

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