Eplekake med blåbær

Ingredienser



2 store egg
1,5 dl sukker
5 ss varmt vann
2 dl hvetemel
2 ts bakepulver
revet skall av 1 sitron

Fyll:
2 store epler
1,5 ss sukker
1,5 ss brunt sukker
1 ts kardemomme
- -
125 g friske blåbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn varmt vann. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen sammen med revet sitronskall.

Skrell eplene og skjær dem opp i skiver. Bland sukker, brunt sukker og kardemomme i en pose. Ha epleskivene i posen slik at de blir godt dekket av sukkerblandingen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg epleskivene tett på deigen og dryss over blåbærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40-45 min. Avkjøl kaken helt i formen før den tas ut av formen og legges på et fat.

Tips

"Eplekake med blåbær" smaker nydelig nystekt med vaniljesaus, krem og/eller vaniljeis.

Kaken er fin å fryse.

Se også oppskrift på "Eple- og blåbærkake".

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

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