Norsk eplekake

Ingredienser



200 g smør
200 g sukker
4 store egg
200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
4 epler
2 ts sukker
1 ts kanel
1 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Skrell eplene og del dem i båter.

Ha halvparten av deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Ha på halvparten av eplene på deigen og trykk dem litt ned i røren. Dryss på litt kanel og sukker. Fordel resten av deigen oppå eplene og jevn til overflaten. Legg på resten av eplene i pent mønster. Dryss på litt kanel og perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 170°C i ca 45-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Tips

Server "Norsk eplekake" lunken med pisket krem, vaniljesaus eller vaniljeis.

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

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