Smuldrekake med epler og tyttebær

Ingredienser



6 epler
2 ts kanel
2 ss akevitt (kan sløyfes)
2 dl tyttebær

Smuldredeig:
100 g sukker
100 g smør
200 g hvetemel

Fremgangsmåte

Skrell eplene og del i biter. Legg dem i en liten ildfast form eller paiform. Dryss over kanel og skvett eventuelt over med litt akevitt. Fordel over tyttebær.

Kjør sukker, smør og mel sammen i en food processor (eller med fingrene) til en smuldrete deig. Fordel deigen over eplene og tyttebærene i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20 min, eller til overflaten er gylden.

Tips

Serveres varm og nystekt med vaniljesaus og eventuelt vaniljeiskrem!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrekake-med-epler-og-tyttebaer