Eplekake med crème fraîche og kanel



Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
2 store egg
200 g crème fraîche
225 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1 ts vaniljeessens
1,5 ts kanel
1 eple

Oppå kaken:
2 store epler
1 ss smør
1 ts kanel
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Bland i crème fraîche og vaniljeessens. Sikt mel, bakepulver og kanel og rør inn i deigen. Skrell og rens eplet og del i opp i biter. Vend eplebitene i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Del de to andre eplene i skiver og trykk dem ned i deigen i et pent mønster. Pensle smeltet smør over eplene. Dryss på kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen.

Tips

Server eplekaken lunken med vaniljesaus, pisket krem og/eller vaniljeis. Råkrem, som er en blanding av krem og eggedosis, er også godt til! Du finner oppskrift på råkrem på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-creme-fraiche-og-kanel