Formkake med epler og tyttebær



Ingredienser

2 egg
3 dl sukker
100 g smør
1 dl vann
4 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
- -
1,5 ts tyttebær
1 dl eplebiter
3 ss sukker
2 ts kanel

Glasur:
2 dl melis
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med vann. Sikt mel og bakepulver. Bland sammen til en jevn deig.

Bland tyttebær og eplebiter med sukker og kanel. Vend dette i deigen.

Ha deigen i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken til den er helt kald.

Rør sammen melis og vann til en glatt melisglasur. Glaser den avkjølte kaken. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Kaken oppbevares kjølig og innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken kan fryses.

- -

HAUSTEN ER KOMEN TIL HUSET I HAGEN

Tre gutar opp og tre gutar ned.
Og ikkje fleire eple på vårt epletre.
Tre jenter ned og tre jenter ut.
No haustar våre jenter kvar sin eplegut.

(Høstdikt hentet fra Einar Øklands samling "På frifot").

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

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