Finsk eplekake med kefir

Ingredienser



4 dl kefir
3 dl sukker
2 ts natron
1 ts vaniljesukker
50 g smeltet smør
7 dl hvetemel
- -
3 epler
2 ts kanel
2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Rør sammen alle ingrediensene til kakedeigen i angitte rekkefølge (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og skjær dem opp i skiver som stikkes ned i deigen. Dryss over godt med kanel og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den tas ut og legges over på et fat.

Serveres varm, gjerne med iskrem eller vaniljesaus.

Tips

Finsk eplekake holder seg myk i mange dager om du pakker den godt inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

Se også **Eplekake med kefir** som er basert på lignende oppskrift.

♥

Avslutningsvis tar jeg også med noen ord fra Finlands fremste samtidsforfatter Eeva Kilpi - for gøy først på finsk og deretter oversatt til engelsk:

"Nukkumaan käydessä ajattelen:
Huomenna minä lämmitän saunan,
pidän itseäni hyvänä,
kävelytän, uitan, pesen,
kutsun itseni iltateelle,
puhuttelen ystävällisesti ja ihaillen, kehun:
Sinä pieni urhea nainen,
minä luotan sinuun."

- - - - - - - - -

"Going to sleep, I think:
Tomorrow I will heat up the sauna,
Pamper myself,
Walk, swim, wash,
Invite myself to evening tea,
Speak to myself in a friendly and admiring way, praising:
You brave little woman,
I believe in you."

- Eeva Kilpi -

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

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