Krydret eplekake i langpanne med vaniljekrem og nøtter



Ingredienser

♥ 500 g mykt smør
♥ 500 g sukker
♥ 8 egg
♥ 3 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 500 g hvetemel

Fyll:
♥ 8 epler
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)
♥ 5 ss brunt sukker
♥ 2 ss kanel
♥ 75 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg av gangen (smørkremen kan skille seg litt, men dette blir bra igjen når du blander i hvetemelet). Sikt bakepulver, vaniljesukker og krydderet med en del av melet og bland inn i smørkremen. Bland så i resten av hvetemelet til en jevn og klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Skrell eplene og del i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå deigen.

Legg vaniljekremen over eplene i små klatter ved hjelp av en spiseskje. Dryss over brunt sukker, kanel og grovt hakkede hasselnøtter (nøttene kan sløyfes hvis du vil).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40-50 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken i formen.

Skjær kaken opp i firkanter og løft kakestykkene forsiktig ut av formen ved hjelp av en kakespade.

Tips

Jeg bruker ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine). Du kan også bruke **Hjemmelaget vaniljekrem**.

Kakestykkene er fint å fryse og tiner nokså raskt!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-eplekake-i-langpanne-med-vaniljekrem-og-notter