Eplekake med revet eplefyll



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 4 dl kefir
♥ 1,5 dl sukker
♥ 4 ts bakepulver
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 7 dl hvetemel

Fyll:
♥ 1 stort eple
♥ 1 ss kanel
♥ 2 ss sukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Bland smøret med kefir i en bakebolle. Rør inn sukker, bakepulver og vaniljesukker. Ha så i hvetemelet og rør deigen raskt sammen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet (se tips).

Smør og legg bakepapir i bunnen på en rund form (24 cm i diameter).

Ha halvparten av deigen i formen og jevn til overflaten.

Skrell og riv eplet og fordel dette over deigen.

Bland kanel og sukker i en liten kopp. Dryss halvparten av kanelsukkeret over eplene.

Legg på resten av deigen og jevn til overflaten. Dryss på resten av kanelsukkeret.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40-45 minutter, eller til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig flyttes over på et fat.

Dryss melis over kaken før servering.

Tips

♥ Det er riktig at denne kakedeigen ikke inneholder egg.

♥ Merk at deigen blir nokså tykk og klebrig. Det er slik den skal være. Med denne deigen er det kjempeviktig at du ikke rører for mye etter at hvetemelet er tilsatt, ellers blir ikke konsistensen på kaken bra. Det er også viktig at du bare rører for hånd og ikke bruker elektrisk kjøkkenmaskin. Melet skal bare såvidt blandes med resten, og så må du slutte å røre.

♥ Den stekte kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Kaken kan også fryses.

♥ Server kaken gjerne med vaniljeis eller pisket krem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-revet-eplefyll