Enkel eplekake



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 50 g smør

Fyll og pynt:
♥ 2 epler
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ss mandelflak

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker lett sammen. Tilsett hvetemelet og smeltet smør. Rør deigen jevn.

Ha deigen i en brødform som rommer 1,5 liter og som er kledd med bakepapir.

Skrell eplene og del dem på midten. Skjær ut kjernehuset og del de halve eplene i skiver. Legg skivene inntil hverandre i en fin rad midt på kaken.

Dryss over sukker, kanel og mandelspon.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 minutter, til den gyllen på overflaten og gjennomstekt.

Avkjøl kaken litt i formen før den løftes ut og flyttes over på et fat.

Skjær kaken i tykke skiver ved servering.

Tips

♥ Prøv å lage skiver av halve epler. Det passer perfekt i brødformen og ser lekkert ut fordi kaken da får en tykk stripe med epler på midten og deilige, myke kakekanter på sidene! 🙂

♥Denne kaken blir som sagt nokså liten og lav. Konsistensen på kaken skal være litt seigere og mykere enn helt klassiske varianter av eplekake, og det er slik den skal være.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-eplekake