Eplebiter med sirup og kanel



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl lys sirup
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts kanel
♥ 3,5 dl hvetemel

Topping:
♥ 3-4 epler
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss sukker
♥ 1 dl mandler

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett sukker, sirup og vaniljesukker og rør til dette løser seg opp. Ta kjelen av platen.

Visp eggene lett sammen med bakepulver og kanel. Ha i smørblandingen. Ha deretter i hvetemelet og rør forsiktig forhånd til du får en klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig, se tips).

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Rens eplene og del dem i båter. Stikk eplebåtene ned i deigen. Bland sukker og kanel sammen og dryss dette deretter over eplebitene.

Hakk mandlene og ha over til slutt.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 minutter. Kaken skal være gjennomstekt, men fortsatt litt bløt i midten.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald før du deler kaken i firkanter.

Tips

♥ I stedet for lys sirup kan du bruke hvit sirup (selges i enkelte, store matbutikker og er mye brukt i blant annet Sverige).

♥ Det er om å gjøre å røre så lite som mulig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Dette for å unngå at deigen blir seig.

♥ Eplebitene holder seg myke i flere dager om de pakkes godt inn i plast. De er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplebiter-med-sirup-og-kanel