# Eplekake med yoghurt, krydder og mandler




## Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 100 g brunt sukker
♥ 150 g sukker
♥ 3 egg
♥ 150 g gresk yoghurt
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g hvetemel

Fyll:
♥ 5 epler
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 4 ss mandler

## Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med brunt og hvitt sukker godt sammen. Tilsett eggene og pisk videre til du får en luftig blanding.

Pisk inn gresk yoghurt.

Bland natron, bakepulver, kanel og vaniljesukker med hvetemelet. Vend dette inn i deigen.

Fordel deigen utover i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skrell eplene og del dem i båter. Fordel disse pent over deigen. Dryss over kanel, brunt sukker og grovt hakkede mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 55-60 minutter til den er gjennomstekt.

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

**Tips**

♥ Yoghurt i deigen bidrar til at kaken blir veldig saftig. Gresk yoghurt er tykk i konsistensen som gjør at deigen blir nokså fast. Dette er fint fordi du da hindrer at eplebåtene synker til bunns i kaken under stekingen. Jeg anbefaler derfor å ikke bytte ut gresk yoghurt med vanlig yoghurt naturell.

♥ Kaken er fin å fryse!

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-yoghurt-krydder-og-mandler