Krydderkake med eple (liten langpanne)



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 5 dl kefir
♥ 250 g sukker
♥ 2 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 1,5 ts kardemomme
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 325 g hvetemel

Topping:
♥ 4 store epler
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle. Bland inn kefir. Tilsett natron og rør godt. Ha så i alt krydderet og det avkjølte smøret.

Bland til slutt i hvetemelet og rør deigen sammen til den er jevn og klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig, se tips).

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Skrell og rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene tett i tett oppå kakedeigen. Dryss over sukker og kanel.

'Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35 minutter. Avkjøl kaken helt i formen, før du deler den i firkanter.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å få en luftig og myk kake i stedet for en kompakt kake. Jeg rører for hånd med en ballongvisp og stopper så snart det ikke lenger er melklumper i deigen.

♥ Dobbel porsjon passer som sagt til stor langpanne (ca. 30 x 40 cm).

♥ Kaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-eple-liten-langpanne