



## Eplekake

### Ingredienser

200 g smør  
200 g sukker  
2 store egg  
200 g hvetemel  
1,5 ts bakepulver

### Fyll:

3-4 epler  
3 ts vaniljesukker  
2 ts kanel  
2 ss sukker



### Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Ha i ett og ett egg og pisk godt mellom hvert. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen. Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Skrell eplene og del dem i båter som så skjæres i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen i en pent sirkelmønster (begynn innenfra). Sikt over vaniljesukkeret. Dryss over godt med kanel og strø til slutt over masse sukker. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

### Tips

Oppskriften er beregnet på store egg. Har du bare medium eller små egg, bruk 3 stk i stedet for 2.

Lag gjerne dobbel porsjon og frys ned den ene kaken.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake>