



Gammeldags eplekake

Ingredienser

3 egg
2,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
50 g smør

Fyll:

2 store epler
1 ss sukker
1 ts kanel

Pynt:

0,5 ts kanel
1 ss perlesukker
15 g mandelflarn



detsoteliv.no

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland smøret og det tørre i eggedosisen og rør deigen sammen.

Skrell eplene og del dem i båter. Skjær eplebåtene i skiver. Legg epleskivene i en plastikpose sammen med sukker og kanel. Vend epleskivene rundt slik at de blir godt dekket med sukkeret og kanelen.

Ha halvparten av deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg epleskivene oppå deigen sammen med eventuell kanel og sukker som

er igjen i posen (se tips). Fordel resten av deigen over eplene og glatt til overflaten av kaken med en kniv. Strø over kanel, perlesukker og mandelflarn.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Ikke stikk eplene ned i deigen. Bare legg dem oppå, ellers vil eplene havne helt i bunnen på kaken i stedet for i midten slik de skal.

Sjekk nøye om kaken er helt gjennomstekt i midten etter angitt steketid. Kaken må av og til stekes litt lenger.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppeskrift/gammeldags-eplekake>