



## Eplekake fra Hadeland

### Ingredienser

250 g smør  
5 dl sukker  
3 store egg  
7 dl hvetemel  
3 dl fin sammalt hvete  
5 ts bakepulver  
3,5 dl melk



### Fyll:

10-12 epler  
1 ss kanel  
4 ss sukker

### Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til du får en luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland dette inn i deigen sammen sammalt hvetemel og melken.

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stikk epleskiver tett i tett ned i deigen. Dryss over kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips

"Eplekake fra Hadeland" er kjempefin å fryse ned i porsjonsstykker.

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

---

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