



## Eplebiter med vaniljekrem

### Ingredienser

100 g smør  
4 egg  
3 dl sukker  
6 dl hvetemel  
3 ts bakepulver  
revet skall av 1 sitron  
2 dl matfløte

### Fyll:

5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)

### Pynt:

5 store epler  
1 dl sukker  
1 ss kanel

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn smøret. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og vend inn i deigen. Rør i revet sitronskall og matfløte til slutt.

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Legg vaniljekremen over deigen i klatter ved hjelp av en spiseskje og glatt til på overflaten. Skrell eplene og vend dem i en blanding av sukker og kanel. Legg epleskivene i pent mønster oppå vaniljekremen. Dryss resten av sukker- og kanelblandingen over kaken til slutt.



Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 40-50 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store serveringsstykker.

### **Tips**

Kaken er kjempefin å fryse!

Se også "Eplekake i langpanne med vaniljekrem" som er beregnet på stor langpanne.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplebiter-med-vaniljekrem>