



## Eplekake med sjokoladebiter

### Ingredienser

125 g smør  
125 g sukker  
2 egg  
1 ts bakepulver  
125 g hvetemel

### Pynt:

2 epler  
1 ss sukker  
1 ts kanel  
50 g sjokoladedråper



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå kaken. Dryss over sukker, kanel og sjokoladedråper (se tips).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut og settes på et passende fat.

### Tips

Sjokoladedråper (fra Freia) kan byttes ut med hakket kokesjokolade.

Merk at oppskriften er til en liten form på 20 cm. Har du bare en form som er 24-26 cm i diameter, kan du øke oppskriften til følgende:

200 g smør

200 g sukker

3 egg

1,5 ts bakepulver

200 g hvetemel

3 epler

1 ss sukker

1 ts kanel

50 g sjokoladedråper

Bruk fremgangsmåten som angitt.

Eplekaken kan fryses.

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

---

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