



## Spennende formkake

### Ingredienser

2 egg  
150 g sukker  
150 g mykt smør  
250 g eplemos  
225 g hvetemel  
1 ts kanel  
2 ts bakepulver  
150 g rosiner  
75 g hasselnøtter

Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn det myke smøret. Bland så i eplemosen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland med rosiner og hakkede nøtter (dette forhindrer at rosinerne synker til bunns i kaken under steking). Bland alt sammen til du får en jevn deig.

Ha kakedeigen i en godt smurt og strødd formkakeform eller brødform som rommer 2 liter.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 170°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). La kaken avkjøle litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Sett kaken på et passende kakefat. Sikt over melis før servering.



## Tips

Bruk for eksempel Noras eplemos med biter til denne kaken.

Formkaken er fin å fryse. Gi kaken et nytt dryss av melis etter at den er tint, slik at den ser fersk og delikat ut.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spennende-formkake>