



## Vaniljesauskake med epler

### Ingredienser

125 g smør  
250 g sukker  
5 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (se tips)  
400 g hvetemel  
3 ts bakepulver  
1,5 ts vaniljesukker

### Fyll:

8 epler  
2 ss kanel  
2 ss sukker



### Fremgangsmåte

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl noe.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblandingen og rør deigen jevn og klumpfri med en stålvisp.

Hell deigen i en liten, bakepavirkledd langpanne (ca 20x30 cm) (se tips hvis du heller vil lage en rund kake). Rens eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene tett i tett i deigen i et pent mønster. Strø over rikelig med sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Dra papiret forsiktig av fra undersiden og sett kaken på et passende stort fat.

## Tips

Jeg bruker Piano vaniljesaus fra Tine til denne kaken.

Vil du lage kaken i rund form, må du bruke en stor en, dvs enten 26 cm i diameter eller 28 cm i diameter. Du trenger sannsynligvis minst 15 min lenger steketid om du bruker en form på 26 cm. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

Se [Eplekake med vaniljesaus](#), som er samme kake i litt mindre utgave. Se også oppskrift på [Vaniljesauskake](#), som er samme kake til stor langpanne. Vil du ha stor eplekake i langpanne, kan du altså bruke denne oppskriften og legge epleskiver på toppen, se [Vaniljesauskake med epler i langpanne](#).

Kaken egner seg godt til frysing!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/vaniljesauskake-med-epler>