



## Eplekake fra Magnolia Bakery

### Ingredienser

2 store egg  
1,5 dl matolje (se tips)  
2,25 dl sukker  
2,25 dl melk  
1 ts salt  
1 ts vaniljeekstrakt  
2 ts bakepulver  
4,5 dl hvetemel  
--  
3 store epler  
--  
1 dl sukker  
2 ts kanal



### Fremgangsmåte

Pisk egg, olje og sukker med elektrisk mikser i ca 3 minutter. Blandingen skal da bli lysegul og majonesaktig i konsistensen. Bland i vaniljeekstrakt. Sikt mel, salt og bakepulver. Rør det tørre inn i deigen vekselsvis med melken.

Bland sukker og kanal. Ha halvparten av kanelsukkeret i en bolle. Skrell eplene og del dem i skiver. Ha eplene i bollen og vend dem i sukkerblanding, slik at de blir godt dekket.

Vend halvparten av eplebitene inn i deigen. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel resten av eplene på toppen av kaken. Dryss så over resten av kanelsukkeret.

Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i 60-70 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen i minst 1 time (kaken kan gjerne stå lenger i kjøleskapet) før den forsiktig tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passene fat.

## Tips

Vær nøyne på at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel rapsolje eller solsikkeolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

I den originale oppskriften til Magnolia Bakery står det at man skal bruke hermetiske epleskiver på boks ("One 20-ounce can sliced apples, drained and patted dry"). Jeg lagde kaken med 3 stk vanlige, friske epler i stedet og ble kjempefornøyd med resultatet.

Kaken er fin å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskift/eplekake-fra-magnolia-bakery>