



## Ebleslangkake

### Ingredienser

2 egg  
2 dl sukker  
2 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 ts kanel  
0,5 ts ingefær  
2 epler

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene. Til slutt skrelles eplene, rives grovt og blandes inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten.

Avkjøl kaken helt i formen før den tas ut og legges over på et fat. Sikt over melis før servering.

### Tips

"Ebleslangkake" er kjempefin å fryse. Sikt over et nytt lag melis rett før servering, så ser den delikat og nylaget ut!

--

## EPLESLANG

"Så er jeg blakk,  
dessverre  
men Kongen har det  
verre  
for nå er høsten godt i gang  
og jeg kan gå på epleslang  
og jeg kan stjæle flaskepærer  
og alt hva dikter A. begjærer (av frukt!)  
mens Kongen pent må sitte bak sin rute  
og hvile baken mot en silkepute  
- der ser han Arild snike seg på slang  
for sikkert hundre og femtiende gang  
blakk for penger, men  
dessverre  
Kongen har det enda  
verre  
for selv om han har gull i sine lommer  
så kan han aldri fylle dem med stjærte  
plommer!"

(Tekst og melodi Arild Nyquist, 1937-2004)

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/epleslangkake>