



## Eplekake med krydder

### Ingredienser

100 g smør  
1,5 dl sukker  
2 store egg  
3 dl hvetemel  
1,5 ts bakepulver  
1,5 dl melk

### Fyll:

3 epler  
3 ss brunt sukker  
1 ts kardemomme  
1 ts kanel  
1 ts ingefær



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen, til en luftig smørkrem. Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i deigen vekselsvis med melken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skrell og rens eplene og del dem opp i store terninger. Ha epleterningene i en bolle. Bland brunt sukker og krydder og ha dette i bollen med eplene. Rør godt til alle eplebitene blir godt dekket.

Stikk eplebitene ned i deigen og ha over eventuell rester av det krydrede sukkerdrysset.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 45 min, til kaken er gylden og gjennomstekt.

Serveres varm med vaniljesaus eller vaniljeis!

### Tips

Eplekaken er fin å fryse.

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

---

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