Eplemoskake i langpanne



Ingredienser

960 g søtet eplemos med biter (se tips)
350 g smør
250 g sukker
850 g hvetemel
4 ts bakepulver
5 dl rosiner
3 dl mandler

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland med eplemosen i en stor bakebolle. Rør deretter i sukker, bakepulver og nesten alt hvetemelet. Hakk mandlene og bland mandlene og rosiner med resten av hvetemelet, slik at både mandler og rosiner blir godt dekket med mel. Rør dette så i deigen (deigen skal bli veldig tykk og kompakt i konsistensen).

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm) og jevn til overflaten. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 1,5 time (med andre ord nokså lang steketid på denne kaken!). Kaken skal da kjennes fast og gjennomstekt og være gyldenbrun på overflaten.

Avkjøl kaken en stund i formen før den forsiktig hvelves ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken opp i firkanter.

Tips

960 g eplemos med biter tilsvarer 1 stor glass fra Nora og fås kjøpt i de aller fleste matvarebutikker.

Bruker du i stedet usøtet eplemos, kan du bruke 7,5 dl eplemos og øke til 400 g sukker.

Vær forberedt på at denne kakedeigen blir skikkelig tykk, fast og kompakt. Man må nærmest kna inn hvetemelet og så klemme deigen utover i langpannen med hendene.

Kaken er super å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplemoskake-i-langpanne