Amerikansk eplekake med nøtter og dadler



Ingredienser

3 store egg
5 dl sukker
3,5 dl matolje
1 ts kanel
3 ts vaniljeessens
1 ts natron
5 dl kokos
7,5 dl hvetemel
7,5 dl eplebiter
2,5 dl hasselnøtter
2,5 dl dadler

Glasur:
2,5 dl brunt sukker
125 g smør
0,5 dl melk

Fremgangsmåte

Ha egg og sukker i en stor bakebolle og pisk sammen med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Rør i olje, kanel, vaniljeessens (se tips) og natron. Bland deretter i kokos og mel til du får en jevn deig. Rens epler og skjær dem opp i små terninger. Mål opp til du får 7,5 dl. Hakk nøttene grovt og del dadlene opp i biter. Vend eplebiter, hakkede hasselnøtter og dadler forsiktig inn i deigen med en slikkepott. Deigen blir tykk i konsistensen!

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm) og klem overflaten jevn med fingrene. Stek kaken ved 160°C midt i ovnen i 1,5 time (kaken trenger nokså lang steketid!). Avkjøl kaken formen.

Kok opp ingrediensene til glasuren i en liten kjele. Avkjøl noe og hell glasuren deretter over kaken i formen. Sett kaken i kjøleskapet i noen timer (eller gjerne over natten, se tips).

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i passe store skiver.

Tips

Pass på at du bruker en matolje som har nøytral smak, slik som raps- eller solsikkeolje.

Du stusser kanskje ved mengden vaniljeessens, men det er riktig at det skal være 3 ts. Dette tilsvarer ca 1,5 flaske. Vaniljeessens fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene og står i bakehyllene sammen med konditorfarge.

7,5 dl eplebiter tilsvarer 3-4 stk epler, avhengig av størrelsen på eplene.

Det er lurt å la kaken hvile i kjøleskapet en god stund etter steking. Det gjør at kaken får satt seg litt slik at den er lettere å skjære i skiver. Glasuren vil danne en stivnet sukkerhinne på toppen av kaken.

Kaken egner seg godt til frysing!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/amerikansk-eplekake-med-notter-og-dadler