Eplebiter med honning

Ingredienser



150 g smør
150 g honning
3 egg
2 ts kanel
2 ts bakepulver
225 g hvetemel
0,5 dl melk
4 store eller 5 små epler

Pynt:
perlesukker

Fremgangsmåte

Varm opp honningen til den er myk og pisk den sammen med mykt smør. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i vekselsvis med melken. Skrell og rens eplene og del dem i terninger. Vend eplebitene inn i deigen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (20x30 cm). Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den tas ut og bakepapiret fjernes. Deles opp i passe store firkanter.

Tips

Kakestykkene kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplebiter-med-honning