Kulturkake med epler

Ingredienser



7,5 dl kulturmelk
5 dl sukker
1 ss natron
150 g smør
10 dl hvetemel

Pynt:
8 epler (se tips)
sukker
kanel

Fremgangsmåte

Bland sammen kulturmelk, sukker og natron i en stor bakebolle (bruk en stålvisp). Rør i smeltet smør og deretter hvetemelet. Rør med stålvispen til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå kaken. Strø over rikelig med kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 min.

Avkjøl kaken i langpannen før den tas ut og deles opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Antallet epler du trenger avhenger selvsagt av hvor store epler du bruker. Bruker du store epler, holder det med 6 stk. Jeg pleier alltid å stappe oppi ekstra mye epleskiver når jeg lager eplekake.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den egner seg dessuten ypperlig til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kulturkake-med-epler