Eplekake i brødform



Ingredienser

125 g smør
125 g sukker
2 store egg
125 g hvetemel
1 ts bakepulver
2 ss vann

Pynt:
2-3 epler
sukker
kanel
hakkede mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver. Bland inn i deigen sammen med vannet.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i båter. Stikk eplebåtene ned i deigen og dryss over sukker, kanel og hakkede mandler.

Stekes på rist nederst i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Avkjøl litt i formen før du forsiktig tar den ut og fjerner bakepapiret.

Tips

Eplekaken er fin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-i-brodform