


# Spennende formkake



### Ingredienser

2 egg
150 g sukker
150 g mykt smør
250 g eplemos
225 g hvetemel
1 ts kanel
2 ts bakepulver
150 g rosiner
75 g hasselnøtter

Pynt:
melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn det myke smøret. Bland så i eplemosen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland med rosinene og hakkede nøtter (dette forhindrer at rosinene synker til bunns i kaken under stekingen). Bland alt sammen til du får en jevn deig.

Ha kakedeigen i en godt smurt og strødd formkakeform eller brødform som rommer 2 liter.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 170°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). La kaken avkjøle litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Sett kaken på et passende kakefat. Sikt over melis før servering.

### Tips

Bruk for eksempel Noras eplemos med biter til denne kaken.

Formkaken er fin å fryse. Gi kaken et nytt dryss av melis etter at den er tint, slik at den ser fersk og delikat ut.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/spennende-formkake