Det søte liv...

Eplekaken til Phyllis



Ingredienser

5 epler
5 ss fin sammalt hvete
5 ss brunt sukker
2 ts kanel
5 ss vann

På toppen:
5 ss hvetekim
5 ss brunt sukker
50 g skåldede mandler
50 g kaldt smør

Fremgangsmåte

Rens eplene og del dem i skiver. Bland epleskivene med fin sammalt hvetemel, brunt sukker, kanel og vann i en ildfast form (ca 24 cm i diameter).

Dryss over hvetekim, brunt sukker og hakkede, skåldede mandler.

Ta frem en pakke med kjøleskapskaldt smør og høvle skiver med en ostehøvel, slik at du får ca 50 gram smør. Fordel smørskivene på toppen av kaken.

Stekes midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Serveres varm og nystekt, gjerne med vaniljeis.

Tips

Merk deg at hvetekim er noe helt annet enn hvetekli;-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekaken-til-phyllis