Selmas lyxiga äppelkaka



Ingredienser

4 store epler (se tips)

Marinade:
3 ss hvit rom
1 dl rosiner
1 ss kanel

Kakedeig:
200 g smør
2 dl sukker
3 egg
3,5 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver

Pynt:
0,5 dl mandelflarn

Fremgangsmåte

Bland rom, rosiner og kanel til marinaden i en bakebolle. Rens eplene og del dem i kløfter (ca 10 båter per eple). Vend eplebåtene i marinaden slik at de blir godt dekket. La eplene stå i marinaden mens du lager kakedeigen.

Til kakedeigen piskes mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Smør en rund form (26 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Fordel halvparten av kakedeigen i bunnen av formen. Legg så på marinaden og eplebåtene i et

vakkert mønster. Fordel resten av deigen over eplene. Strø over mandelflarn.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut og settes på et fat.

Tips

Du kan selvsagt bruke alle slags epler til denne kaken, men i originaloppskrifter heter det altså at man skal bruke Gravenstein.

"Selmas lyxiga äppelkaka" smaker best servert lunken sammen med lettpisket krem eller kald vaniljesaus.

Se også "Eplekake med rom og rosiner".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/selmas-lyxiga-appelkaka