Hvetekake med epler og rosiner



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
5 dl melk
1 dl sukker
ca 900 g hvetemel

Fyll:
100 g mykt smør
4 ss sukker
2 ss kanel
2 dl eplebiter
2 dl rosiner

Glasur:
2 dl melis
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland med melken. Varm blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Bland i sukkeret og deretter hvetemel til du får en smidig deig (spar noe mel til utbakingen). Hev deigen i 1 time.

Kna deigen med resten av hvetemelet. Del deigen i to. Kjevle ut hver del til rektangler. Bre mykt smør på leivene og strø over sukker og kanel. Ha deretter over eplebiter blandet med rosiner.

Rull sammen leivene fra langsiden som en rullekake. Skjær dem i ca 12 biter hver. Ha disse i smurte former med bakepapir i bunnen. Du kan bruke rund form som er 26 cm i diameter eller en liten langpanne (ca 20x30 cm). La kakene etterheve i 40 min, til ca dobbel størrelse.

Stekes på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 25 minutter. Slå av varmen på ovnen og la hvetekaken stå i ettervarmen i noen minutter til, så du er trygg på at den er gjennomstekt i midten. Dekk over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

Avkjøl hvetekakene i formen. De kalde hvetekakene kan eventuelt glaseres med melisglasur før servering.

Tips

Bløtlegg gjerne rosinene i varmt vann i 10 minutter før de brukes, så blir de saftigere. Klem vannet godt ut av rosinene før de fordeles på leiven.

Hvetekakene kan fryses, men da helst uten melisglasur.

Oppskriften er den samme som til "**Eplesnurrer med rosiner**". Du kan med andre ord lage 1 stk **Hvetekake med epler og rosiner** av halve deigen og lage **Eplesnurrer med rosiner** av den andre halvparten av deigen. Du får da ca 12 boller i tillegg til hvetekaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvetekake-med-epler-og-rosiner