Barnas eplekake



Ingredienser

100 g smør
2 dl sukker
2 egg
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 dl melk

Fyll:
3 epler
2 ss sukker
0,5 ss kanel

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker lyst og luftig. Pisk inn eggene. Sikt mel og bakepulver og bland i sammen med melken.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Skrell eplene og del dem i skiver. Stikk eplene ned i deigen. Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk med kakenål).

La kaken avkjøles i formen før den flyttes over på et fat.

Server kaken gjerne med masse vaniljesaus!

Tips

Eplekaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/barnas-eplekake