Hvetekake med eplefyll



Ingredienser

50 g gjær
1 dl vann
2 dl matfløte
125 g smør
4 ss sukker
450 g hvetemel

Fyll:
4 epler
saft av 1/2 sitron
0,5 dl sukker

Pensling (kan sløyfes):
1 egg

Pynt:
25 g hasselnøtter eller skåldede mandler
1 ts kanel
1 ss sukker

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle og rør den ut i lunkent vann. Ta til side 1 dl av melet. Smuldre smøret i resten av melet med fingrene. Tilsett gjærblandingen sammen med sukker og fløte. Kna deigen glatt og smidig. Hev i 30 min.

Lag imens eplemosen: Skrell og rens eplene og del dem i biter. Ha dem i en kjele sammen med sitronsaft. Kok på middels varme til du får en mos. Smak til med sukker. Avkjøl.

Elt deigen sammen med resten av melet. Del deigen i to. Kjevle ut den ene delen og kle bunnen av en smurt form (28 cm i diameter). Dekk med eplemos. Trill resten av deigen i tynne stenger og legg dem over kaken i gittermønster. La kaken stå og etterheve i 20 min.

Pensle over kaken med sammenpisket egg (du kan sløyfe dette om du vil, se tips). Dryss over grovt hakkede skåldede mandler eller hasselnøtter, sukker og kanel.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i ca 20-25 min. Serveres lunken, gjerne med melisdryss over.

Tips

Denne kaken er ikke så veldig søt, så melisdryss oppå gjør seg godt! I så fall er det ikke egentlig nødvendig å pensle kaken med egg, så det kan du godt sløyfe om du vil.

Som all annen gjærbakst smaker denne hvetekaken best samme dag som den er laget. Eventuelle rester er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvetekake-med-eplefyll