Somerset Apple Cake (Eplekake fra Somerset)



Ingredienser

170 g smør
170 g brunt sukker
3 egg
1 ss flytende honning
1,5 ts kanel
0,5 ts nellik
0,5 ts muskat
1 ts bakepulver
240 g hvetemel
700 g skrelte, middels store eplebiter
1 dl eplesider eller melk
100 g lyse sultanarosiner (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene og honning. Sikt hvetemel, bakepulver og krydder. Ha i og rør til deigen er jevn og klumpfri. Rør i melk eller eplesider (hvis du vil også lyse rosiner, som eventuelt kan ha ligget i et par timer i eplesider i forkant). Til slutt vendes eplebitene inn i deigen.

Ha deigen i en rund, smurt form med bakepapir i bunnen, eller bruk en dyp, rund ildfast form (24 cm i diameter), se tips.

Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 1,5 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Serveres varm eller kald (se tips).

Tips

Hvis du vil servere kaken kald, bør du steke kaken i en springform med bakepapir i bunnen og la den stekte kaken avkjøles helt i formen (gjerne i kjøleskapet over natten). Den kan da tas ut av formen og bakepapiret fjernes uten at kaken går i stykker.

Vil du i stedet servere kaken varm, passer det best å steke kaken i en rund, ildfast form. Server da kaken nystekt rett fra formen. Eventuelt avkjøl den og varm den opp på nytt i formen før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/somerset-apple-cake-eplekake-fra-somerset