Eplekake fra Magnolia Bakery



Ingredienser

2 store egg
1,5 dl matolje (se tips)
2,25 dl sukker
2,25 dl melk
1 ts salt
1 ts vaniljeekstrakt
2 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
- -
3 store epler
- -
1 dl sukker
2 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk egg, olje og sukker med elektrisk mikser i ca 3 minutter. Blandingen skal da bli lysegul og majonesaktig i konsistensen. Bland i vaniljeekstrakt. Sikt mel, salt og bakepulver. Rør det tørre inn i deigen vekselsvis med melken.

Bland sukker og kanel. Ha halvparten av kanelsukkeret i en bolle. Skrell eplene og del dem i skiver. Ha eplene i bollen og vend dem i sukkerblandingen, slik at de blir godt dekket.

Vend halvparten av eplebitene inn i deigen. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel resten av eplene på toppen av kaken. Dryss så over resten av kanelsukkeret.

Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i 60-70 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen i minst 1 time (kaken kan gjerne stå lenger i kjøleskapet) før den forsiktig tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passene fat.

Tips

Vær nøye på at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel rapsolje eller solsikkeolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

I den originale oppskriften til Magnolia Bakery står det at man skal bruke hermetiske epleskiver på boks ("One 20-ounce can sliced apples, drained and patted dry"). Jeg lagde kaken med 3 stk vanlige, friske epler i stedet og ble kjempefornøyd med resultatet.

Kaken er fin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-fra-magnolia-bakery