Epleslangkake

Ingredienser



2 egg
2 dl sukker
2 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts kanel
0,5 ts ingefær
2 epler

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene. Til slutt skrelles eplene, rives grovt og blandes inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten.

Avkjøl kaken helt i formen før den tas ut og legges over på et fat. Sikt over melis før servering.

Tips

"Epleslangkake" er kjempefin å fryse. Sikt over et nytt lag melis rett før servering, så ser den delikat og nylaget ut!

- -

EPLESLANG

"Så er jeg blakk,
dessverre
men Kongen har det
verre
for nå er høsten godt i gang
og jeg kan gå på epleslang
og jeg kan stjæle flaskepærer
og alt hva dikter A. begjærer (av frukt!)
mens Kongen pent må sitte bak sin rute
og hvile baken mot en silkepute
- der ser han Arild snike seg på slang
for sikkert hundre og femtiende gang
blakk for penger, men
dessverre
Kongen har det enda
verre
for selv om han har gull i sine lommer
så kan han aldri fylle dem med stjærte
plommer!"

(Tekst og melodi Arild Nyquist, 1937-2004)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/epleslangkake