Det søte liv...

Myk og sticky eplekake i langpanne



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 5,5 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 dl melk

Topping:
♥ 8 epler (se tips)
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss kanel
♥ 2 ss perlesukker

Glasur:
♥ 1,5 dl melis
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og vend det inn i eggedosisen. Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Bland dette inn i deigen sammen med melken. Rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Fordel deigen i en stor bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Skrell eplene og del dem i tykke båter. Bland eplebåtene med sukker og kanel slik at de blir jevnt dekket. Stikk eplebåtene i deigen. Dryss over eventuelle rester av kanelsukkeret. Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 25-30 minutter, til kaken er gjennomstekt. La kaken avkjøles i formen.

Løft kaken ut av formen og renskjær kantene. Rør sammen melis og melk til en tynn glasur og ringle over kaken.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Kaken inneholder mye sukker og får derfor en litt "sticky" konsistens. Bruk derfor masse epler som frisker opp smaken. Antall epler må tilpasses alt ettersom hvor store de er. Jeg brukte her 8 middels store epler.

♥ Dryss gjerne også på hakkede mandler før steking hvis du er glad i det.

♥ Lag melisglasuren tynn. Den er mest for pynt, for kaken er søt nok som den er. Glasuren kan sløyfes.

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/myk-og-sticky-eplekake-i-langpanne