Eplekake med krydder



Ingredienser

100 g smør
1,5 dl sukker
2 store egg
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
1,5 dl melk

Fyll:
3 epler
3 ss brunt sukker
1 ts kardemomme
1 ts kanel
1 ts ingefær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen, til en luftig smørkrem. Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i deigen vekselsvis med melken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skrell og rens eplene og del dem opp i store terninger. Ha epleterningene i en bolle. Bland brunt sukker og krydder og ha dette i bollen med eplene. Rør godt til alle eplebitene blir godt dekket.

Stikk eplebitene ned i deigen og ha over eventuell rester av det krydrede sukkerdrysset.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 45 min, til kaken er gylden og gjennomstekt.

Serveres varm med vaniljesaus eller vaniljeis!

Tips

Eplekaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-krydder