Kladdkake med revet eple

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 3 egg
♥ 4,5 dl sukker
♥ 1,5 ss vaniljesukker
♥ 4 dl hvetemel
♥ 3 store epler

Pynt:
♥ 1 ss melis
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Pisk egg og sukker lett sammen. Tilsett smøret og vaniljesukker. Rør sammen og ha deretter i hvetemelet. Rør videre til en fast deig.

Skrell og rens eplene og riv dem grovt på rivjern. Vend revet eple i deigen så alt blir godt blandet.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Kaken skal fortsatt være lys og littegrann bløt i midten.

Avkjøl kaken i formen før du flytter den over på et fat.

Dryss over melis og litt kanel før servering.

Tips

♥ Følg nøye med når kaken steker. Ovner er forskjellige, så 35 minutter må du se på som veiledende. Dette gjelder i grunnen alle kaker, men ikke minst når det gjelder kaker som skal beholde en bløt kjerne.

♥ Server kaken gjerne med pisket krem eller vaniljeis ved siden av. NAM!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-revet-eple