Eplekake med kanel, rosiner og valnøtter



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 2 egg
♥ 2 dl crème fraîche
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 eple
♥ 1 dl rosiner
♥ 50 g valnøtter

Topping:
♥ 2 epler
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss smør
♥ 2 ss rosiner
♥ 2 ss hakkede valnøtter

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør og sukker sammen. Tilsett eggene og pisk videre til du får en luftig smørkrem. Rør inn crème fraîche. Bland så inn bakepulver, kanel,

vaniljesukker og hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet. Deigen er temmelig fast i konsistensen, men den blir bløtere når du blander inn eplebitene.

Skrell og rens eplet og skjær det i små biter. Vend eplebitene inn i deigen sammen med rosiner og hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem opp i skiver. Ha sukker og krydder i en bolle og ha i epleskivene. Vend godt på dem så de blir godt dekket. Legg så eplebitene i pent mønster oppå kaken. Dryss over eventuelt sukkerkrydder som måtte være til overs.

Smelt 1 spiseskje smør og drypp det smeltede smøret over eplene. Fordel rosiner og grovt hakkede valnøtter over eplene.

Stek kaken ved 180°C midt i ovnen til kaken er helt gjennomstekt, ca 50-60 minutter (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen før den løftes over på kakefat.

Sikt melis over kaken før servering.

Tips

♥ Eplekaken er fin å fryse. Varm den tinte kaken gjerne litt i ovnen på svak varme og gi kaken et nytt melisdryss før servering, så smaker den som nystekt igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-kanel-rosiner-og-valnotter