Eplekake med nedsunkne epler



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 1,5 dl melk
♥ 100 g smør
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 5 dl hvetemel

Topping:
♥ 4 epler
♥ 1 ss kanel
♥ 2 ss sukker
♥ 30 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis.

Ha melk og smør i en liten kjele og gi det et oppkok slik at smøret smelter. Hell smørmelken varm i eggedosisen mens du rører forsiktig.

Sikt vaniljesukker og bakepulver sammen med hvetemelet. Ha dette i deigen og bland i, men ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet (se tips).

Hell deigen enten i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm) eller en rund form (28 cm i diameter). Jeg brukte en ildfast paiform som er 28 cm i diameter og med nokså høye kanter (ca 8 cm) slik at jeg kunne servere kaken rett fra formen.

Det er da viktig at du smører formen godt før du heller i kakerøren.

Del eplene på midten. Skrell hvert eple og fjern kjernehuset uten å ødelegge det halve eplet. Skjær det halve eplet i skiver og legg disse skivene ved siden av hverandre oppå deigen. Gjenta med resten av eplehalvdelene.

Dryss over kanel, sukker og grovt hakkede mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40-45 minutter (noe kortere dersom du bruker liten langpanne). Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen.

Server eplekaken nystekt sammen med iskrem.

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Det kan lede til seig deig og dermed tung kake.

♥ Denne kaken smaker aller best samme dag den er laget. Rester kan fryses og varmes opp på nytt før servering, så smaker kaken som nystekt igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-nedsunkne-epler