Mor Monsen med eplebiter

Ingredienser



♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 6 egg
♥ skall av 1/2 sitron
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Pynt:
♥ 4 epler (se tips)
♥ 100 g korinter (se tips)
♥ 75 g mandelflak
♥ 50 g perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig og lys smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Vend inn revet sitronskall. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og vend inn i deigen. Ikke rør mer enn nødvendig for at deigen skal bli godt blandet.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm).

Skrell og rens eplene og del dem i små biter. Fordel eplebitene over deigen og trykk de litt ned i deigen.

Strø over korinter, mandelflak og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30-35 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen.

Løft kaken ut av formen og del kaken opp i snitter eller i firkanter.

Tips

♥ Jeg brukte her 4 epler, men de var ikke så veldig store. Har du store epler, holder det nok med 3 stk. Eplebitene bør være nokså små (1 cm store terninger), ellers kan de synke de til bunns i kaken under stekingen.

♥ Korinter er små rosiner som fås kjøpt i de fleste norske matbutikker rundt juletider. Får du ikke tak i korinter i høstsesongen, kan du bruke hakkede rosiner. Smaken blir den samme.

♥ Kaken holder seg saftig i flere dager om den pakkes inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mor-monsen-med-eplebiter