Eplekake i liten langpanne (med høvlet smør)



Ingredienser

♥ 3 store egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4 dl hvetemel

Topping:
♥ 3 store epler
♥ 2 ss kanel
♥ 150 g kaldt smør (se tips)
♥ 1 dl perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen forsiktig sammen til den er klumpfri (bruk gjerne en ballongvisp).

Bre røren utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm).

Rens og skrell eplene, og del dem i skiver. Legg epleskivene pent ned i deigen. Dryss over kanel.

Høvle over det kalde smøret (bruk ostehøvel) og dekk hele kaken med smøret. Dryss over rikelig med perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken i formen. Løft kaken forsiktig ut av formen og skjær den i passe store biter.

Tips

♥ Jeg er ikke så nøye med å veie opp mengde smør som jeg legger oppå eplene. Jeg bare tar ut en smørpakke fra kjøleskapet og høvler skiver av det kalde smøret og legger på eplene, til alle eplene er dekket.

♥ Til denne kaken er det viktig at du bruker vanlig, norsk perlesukker, og ikke såkalt svensk perlesukker. Her skal nemlig perlesukkeret smelte under stekingen.

♥ Server kakestykkene gjerne lunkne med pisket krem som er smaksatt med vaniljesukker.

♥ Eplekaken kan fryses.

♥ Se også **Rabarbrakake i liten langpanne (med høvlet smør)** som er basert på samme oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-i-liten-langpanne-med-hovlet-smor