Blondies med eple og lønnesirup



Ingredienser

♥ 120 g smør
♥ 350 g brunt sukker
♥ 1 dl lønnesirup
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 0,5 ts natron
♥ 3 epler

Lønnesirupglasur:
♥ 50 g smør
♥ 50 g brunt sukker
♥ 1 dl lønnesirup

Fremgangsmåte

Ha mykt, romtemperert smør i en bolle sammen med brunt sukker, lønnesirup, vaniljeekstrakt og eggene. Pisk dette til luftig smørkrem.

Bland hvetemel og natron og visp dette raskt inn i smørkremen så du får en jevn, tykk deig.

Skrell og rens eplene og skjær dem i mindre biter. Det skal bli til sammen ca. 6 dl eplebiter. Vend eplebitene inn i deigen med en slikkepott.

Fordel deigen i en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

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

Mens kaken steker, har du ingrediensene til lønnesirupglasuren i en liten kjele. Varm opp under omrøring og la småkoke i et par minutter.

Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen. Ha straks den varme lønnesirupglasuren over varm kake.

Avkjøl kaken i romtemperatur og sett den deretter i kjøleskapet til den er helt kald (helst over natten).

Dagen etter er kaken fast nok til at du kan løfte den ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret og så skjære kaken i firkanter.

Tips

♥ Jeg bruker lysebrunt demerarasukker til denne oppskriften.

♥ Hell lønnesirupglasuren over varm kake slik at glasuren trekker litt inn i kaken.

♥ Det er lurt å la kaken stå i kjøleskapet over natten fordi den da stivner i konsistensen og dermed blir lettere å skjære i kakestykker.

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager dersom de pakkes inn i plast. Kakestykkene er dessuten kjempefine å fryse.

♥ Det er meningen at denne kaken skal bli søt, kompakt og klissete i konsistensen, så hvis du ønsker deg en luftig eplekake, må du velge en annen oppskrift. □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blondies-med-eple-og-lonnesirup