



Eplekake

Varm eplekake med norske epler smaker fantastisk! Perfekt til søndagskaffen, venninnebesøk eller selskap. Server gjerne med pisket krem eller is

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Pisk smør og sukker til det er lett og luftig
- ② Tilsett ett og ett egg, og pisk mellom hvert egg du tilsetter
- ③ Tilsett melken i blandingen, og pisk videre
- ④ Tilsett mel og bakepulver i blandingen og rør forsiktig sammen
- ⑤ Ha røren i en godt smurt rund form på ca. 24 cm
- ⑥ Fordel epler i skiver eller terninger over kaken, og dryss sukker og kanel over kaken
- ⑦ Stek eplekaken midt i ovnen ved 180°C i 45 - 50 min. (avhengig av ovn)



Ingredienser

170 g	Møllerens Siktet Hvetemel
200 g	smør
200 g	brun farin (eller sukker)
2 stk	egg
1 dl	melk
1 ts	bakepulver
4 stk	epler
	Sukker og kanel



Prøv gjerne å bytte ut Møllerens Siktet Hvetemel med Møllerens Siktet Speltmel

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Siktet
Hvetemel