

EPLEKAKE

Ha epler, sukker og kanel i en pose og vend denne godt. Pisk smør og sukker hvitt. Rør inn ett og ett egg og tilsett sitronsaft.

Sikt inn mel, vaniljesukker og bakepulver og rør dette til en glatt masse. Hell røren over i en ildfast form (25×40 cm) kledd med bakepapir. Ha eplene over og dytt bitene ned i røren. Dryss over mandler.

Stek kaken på 180°C i ca. 60 minutter. Sjekk at kaken er stekt ved å stikke en trepinne inn i kjernen. Det skal ikke henge noe på trepinnen når du tar den ut igjen.

INGREDIENSER

800 g Norrek Epleterninger EPD: 6512248

100 g sukker

10 g kanel

400 g sukker

500 g smør, romtemperert

1 stk. sitron, saften av

8 stk. egg

500 g hvetemel

3 ts vaniljesukker

3 ts bakepulver

Grovhakkede mandler