Eplekake

Det er lite som slår en nystekt eplekake med krem eller vaniljeis. Her har jeg lagd eplekake i rund form. Med epler fra egen hage. Halvparten av sukkeret, har jeg byttet ut med eplekrydder. Dette krydderet selger vi i butikken vår. Du kan selvfølgelig bruke bare 200 gram sukker i stede for.

Du trenger

(24 cm springform)

200 gram Smør eller Melange

100 gram sukker

95 gram eplekrydder

2 egg, 3 om egga er små

200 gram hvetemel

1.5 ts bakepulver

Fyll

4 epler

2 ts vaniljesukker

2-3 ts kanel

3 ss sukker

Slik gjør du

Pisk sukker, smør og eplekrydder til en smørkrem. Tilsett ett og ett egg, visp godt i mellom hvert egg.

Sikt inn det tørre og bland godt sammen

Legg bakepapir i bunnen av springformen. Ha i røra

Skrell og kutt opp eplene. Om du vil ha båter eller sirkler, bestemmer du selv. Dytt eplene litt ned i deigen.

Strø over vaniljesukker, kanel og sukker

Stekes på 180 grader i ca. 50 minutter

La den avkjøles litt i formen før du løsner kantene på formen. Bruk gjerne en kniv langs kantene

Da er det bare å hugge innpå