



## Eplebiter med marsipan

### Ingredienser

6 egg  
6 dl sukker  
200 g smør  
3 dl melk  
11 dl hvetemel  
6 ts bakepulver  
3 ts vaniljesukker

### Fyll:

7 store epler  
500 g marsipan (f.eks. Odense)

### Pynt:

50 g mandelflarn (uten skall)

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepavirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Skrell eplene og del dem i båter, som så deles i skiver. Del marsipanen i skiver, som så deles i to. Stikk eplebåtene og marsipanbåtene om hverandre ned i kakedeigen. Dryss over mandelflarn.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake slik at eplene vender



opp og del kaken i passe store firkanter.

### **Tips**

Eplekakestykkene er kjempefine å fryse!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplebiter-med-marsipan>