



## Gullkake med epler

### Ingredienser

200 g smør  
200 g sukker  
8 eggeplommer  
300 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
2,5 dl kremfløte

### Pynt:

4-5 epler  
2 ts kanel  
4 ss perlesukker

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland i. Pisk kremfløten til krem og vend i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i båter. Skjær båtene i skiver og stikk dem inn i deigen i et pent sirkelmønster. Strø over kanel og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

### Tips



Kaken er kjempefin å fryse.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gullkake-med-epler>