



## Eplekake med rømme (stor langpanne)

### Ingredienser

6 egg  
6 dl sukker  
6 dl rømme (2 pk)  
8 dl hvetemel  
5 ts bakepulver  
6 ts vaniljesukker

### Pynt:

8-10 epler  
6 ss perlesukker  
4 ts kanel  
75 g mandelflak eller hakkede mandler



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen. Sikt sammen det tørre og bland i. Rør deigen jevn med en stålvisp.

Hell deigen i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm). Skrell eplene og del dem opp i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen i et pent taksteinmønster. Strø over kanel, perlesukker og mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

### Tips

Eplekaken er kjempefin å fryse!

Se også oppskrift på "Eplekake med rømme" stekt i rund kakeform og i liten langpanne.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/eplekake-med-romme-stor-langpanne>