



## Eplekake med rømme og kanel

### Ingredienser

125 g smør  
2 dl sukker  
2 ts kanel  
2 store egg  
2 dl seterrømme  
1 ts bakepulver  
4 dl hvetemel

### Topping:

3 ss brunt sukker  
3 ss malte mandler  
1 ts kanel  
2 store epler

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn kanel og eggene. Bland deretter inn rømmen. Sikt til slutt i bakepulver og hvetemel og rør deigen jevn og klumpfri.

Fordel deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Bland sammen ingrediensene til toppingen i en bolle. Skrell eplene og del dem opp i skiver. Vend epleskivene i toppingen slik at de blir helt dekket og stikk dem deretter i pent mønster på toppen av kaken. Dryss rester av toppingen over kaken til slutt.

Stek eplekaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen til den er lunken. Løsne kaken



fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

### **Tips**

Kaken smaker aller best mens den fortsatt er lunken, gjerne sammen med pisket krem, vaniljesaus eller vaniljeis.

Kaken kan fryses.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-romme-og-kanel>