



## Eple- og blåbærkake

### Ingredienser

Kakedeig:

3 egg

125 g sukker

125 g hvetemel

2 ts bakepulver

50 g smør

Fyll:

2 epler

1 dl sukker

150 g blåbær

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Bland i smeltet smør til slutt.

Skrell eplene og skjær dem opp i skiver. Bland eplene med sukker.

Smør en rund form (22 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Hell deigen i formen. Legg epleskivene tett på deigen og dryss over blåbærene.

Bak kaken midt i ovnen ved 200°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen før den tas ut og legges på et fat. Sikt over melis før servering og server kaken gjerne

sammen med pisket krem.

### **Tips**

Vær forberedt på at eplene og blåbærene synker ned i kaken under steking (se bildet). Det skyldes den luftige deigen!

Kaken kan fryses.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eple-og-blabaerkake>