



## Eplebiter med honning

### Ingredienser

150 g smør  
150 g honning  
3 egg  
2 ts kanel  
2 ts bakepulver  
225 g hvetemel  
0,5 dl melk  
4 store eller 5 små epler

Pynt:  
perlesukker

### Fremgangsmåte

Varm opp honningen til den er myk og pisk den sammen med mykt smør. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i vekselvis med melken. Skrell og rens eplene og del dem i terninger. Vend eplebitene inn i deigen.

Ha deigen i en liten, bakepapkledde langpanne (20x30 cm). Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den tas ut og bakepapiret fjernes. Deles opp i passe store firkanter.

### Tips

Kakestykkene kan fryses.



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

---

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