



---

## Eplekake med kefir

### Ingredienser

6 dl hvetemel  
4 ts bakepulver  
3 dl sukker  
1 dl rosiner  
150 g smør  
4 dl kefir

### Pynt:

2 store epler  
2 ss sukker  
kaneldryss



### Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene og rosiner i en bakebolle. Rør i smeltet smør og kefir.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg epleskiver oppå deigen i pent mønster. Dryss over sukker og kanel.

Stekes på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 40-45 min (sjekk med nål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den tas ut og bakepapiret fjernes.

### Tips

Kaken er fin å fryse.

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