



Kulturkake med epler

Ingredienser

7,5 dl kulturmilk
5 dl sukker
1 ss natron
150 g smør
10 dl hvetemel

Pynt:

8 epler (se tips)
sukker
kanel



Fremgangsmåte

Bland sammen kulturmilk, sukker og natron i en stor bakebolle (bruk en stålvisp). Rør i smeltet smør og deretter hvetemelet. Rør med stålvispen til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå kaken. Strø over rikelig med kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 min.

Avkjøl kaken i langpannen før den tas ut og deles opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Antallet epler du trenger avhenger selvsagt av hvor store epler du bruker. Bruker du store epler, holder det med 6 stk. Jeg pleier alltid å stappe oppi ekstra mye epleskiver når jeg lager eplekake.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den egner seg dessuten ypperlig til frysing.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kulturkake-med-epler>