



## Amerikansk eplekake med karamelliserte mandler

### Ingredienser

150 g smør  
2,5 dl sukker  
2 store egg  
2 ts bakepulver  
4,5 dl hvetemel

### Fyll:

2 store epler

### Mandeltopping:

50 g smør  
1,5 dl sukker  
1 ss hvetemel  
2,5 dl mandelflak



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen i et pent mønster.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter.

Smelt imens smøret i en kjele. Rør i sukker og hvetemel. Tilsett mandelflak når blandingen har begynt å boble, og ta så kjelen av platen.

Ta kaken ut av ovnen og fordel mandelblandingen over kaken. Stek kaken videre midt i ovnen ved 175°C i 10-15 minutter til.

La kaken avkjøle i formen i 10 min. Skjær så rundt kanten så kaken løsner. Ta kaken ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

### **Tips**

Eplekaken kan fryses.

Oppskriften er hentet fra boken "American Sweets" (2001).

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

---

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