



## Eplekake i brødform

### Ingredienser

125 g smør  
125 g sukker  
2 store egg  
125 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
2 ss vann

### Pynt:

2-3 epler  
sukker  
kanel  
hakkede mandler



### Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i båter. Stikk eplebåtene ned i deigen og dryss over sukker, kanel og hakkede mandler.

Stekes på rist nederst i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Avkjøl litt i formen før du forsiktig tar den ut og fjerner bakepapiret.

### Tips

Eplekaken er fin å fryse!

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-i-brodform>