



## Epleterte med mørdeig

### Ingredienser

Mørdeig:

150 g smør

150 g sukker

1 egg

150 g hvetemel

0,5 ts bakepulver

Fyll:

3 epler

1 ss kanel

1 ss sukker

50 g hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen.

Ha halvparten av deigen jevnt utover i en smurt terteform (26 cm i diameter). Klem deigen utover med fingrene. Stek bunnen nederst i ovnen ved 175°C i 10 min.

Skrell eplene og skjær dem i båter. Fordel eplebåtene over den forstekte mørdeigsbunnen. Strø over sukker og kanel og grovt hakkede nøtter. Fordel den andre halvparten av deigen i klatter over eplene.

Stek kaken videre nederst i ovnen ved ved 175°C i 25-30 min.

### Tips

"Epleterte med mørdeig" smaker best servert lunken sammen med krem, vaniljesaus eller iskrem.

Se også "Mørdeigskake med eplefyll" og "Eplesmuldrekake med vaniljekrem".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/epleterte-med-mordeig>