



## Eplekake med mersmak

### Ingredienser

3 egg  
250 g sukker  
150 g smør  
2 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
2 ts kanel  
0,5 ts muskat  
0,5 ts nellik  
200 g hvetemel  
4 store epler  
100 g rosiner

### Pynt:

50 g hasselnøtter

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett mykt smør og pisk inn i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og krydder. Bland inn i deigen. Skrell eplene og del opp i små biter. Vend eplebitene inn i deigen sammen med rosiner.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss over hakkede nøtter.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 45-50 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.



## Tips

"Eplekake med mersmak" er fin å fryse!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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