



## Barnas eplekake

### Ingredienser

100 g smør  
2 dl sukker  
2 egg  
3 dl hvetemel  
1 ts bakepulver  
1 dl melk

### Fyll:

3 epler  
2 ss sukker  
0,5 ss kanel



### Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker lyst og luftig. Pisk inn eggene. Sikt mel og bakepulver og bland i sammen med melken.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Skrell eplene og del dem i skiver. Stikk eplene ned i deigen. Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk med kakenål).

La kaken avkjøles i formen før den flyttes over på et fat.

Server kaken gjerne med masse vaniljesaus!

## Tips

Eplekaken er fin å fryse.

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

---

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