



## Brennende eplekake

### Ingredienser

4,5 dl hvetemel  
1,5 dl sukker  
1 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
200 g smør  
1 egg

### Fyll:

3 epler  
2 ss vann  
2 ss sukker  
100 g mandler

### Pensling:

1 egg

### Oppå den stekte kaken:

melisdryss

### Til flambering:

Brun rom (eller sprit med minst 40% alkoholinnhold)

### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til deigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg.



(Har du ikke food processor smuldrer du først smøret i melet med fingrene. Bland deretter i de øvrige tørre ingrediensene. Ha til slutt i egget og kna deigen raskt sammen.)

Skrell eplene og del dem i skiver. Ha dem i en kjele med vann og sukker og kok dem en liten stund, slik at de blir møre. Hakk mandlene fint og bland sammen med de halvkokte epleskivene.

Del deigen i to deler. Kjevle ut den ene delen (se tips) og dekk bunn og et par cm oppover kanten på en rund, smurt form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel over mandeleplene. Kjevle ut resten av deigen og legg over kaken som et lokk. Trykk godt fast rundt kanten. Pensle over hele kaken med sammenpisket egg.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 45 min.

Kaken tas forsiktig ut av formen og strøs med melis. Rett før servering overhelles kaken godt med varm rom (eller sprit) og så - TENN PÅ!

Good luck:-)

## Tips

Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel for å kjevle ut deigen. En kjevlematte av plast er et godt hjelpemiddel (f.eks. fra Tupperware).

Kaken bør helst serveres varm eller i det minste lunken.

Jo mer rom du heller over kaken, jo bedre gjør det seg at du serverer kaken sammen med pisket krem ved siden av;-)

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

---

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