



---

## Eplekake med blåbær

### Ingredienser

2 store egg  
1,5 dl sukker  
5 ss varmt vann  
2 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
revet skall av 1 sitron

### Fyll:

2 store epler  
1,5 ss sukker  
1,5 ss brunt sukker  
1 ts kardemomme  
--  
125 g friske blåbær



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn varmt vann. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen sammen med revet sitronskall.

Skrell eplene og skjær dem opp i skiver. Bland sukker, brunt sukker og kardemomme i en pose. Ha epleskivene i posen slik at de blir godt dekket av sukkerblandingen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg epleskivene tett på deigen og dryss over blåbærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40-45 min. Avkjøl kaken helt i formen før den tas ut av formen og legges på et fat.

### Tips

"Eplekake med blåbær" smaker nydelig nystekt med vaniljesaus, krem og/eller vaniljeis.

Kaken er fin å fryse.

Se også oppskrift på "Eple- og blåbærkake".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/eplekake-med-blabaer>