



## Eplekake med vaniljesaus

### Ingredienser

100 g smør  
150 g sukker  
3 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (Piano)  
300 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker

### Fyll:

4 epler  
1 ss kanel  
1 ss sukker



### Fremgangsmåte

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl noe.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblendingen og rør deigen jevn og klumpfri med en stålvisp.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Rens eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene tett i tett i deigen i et pent mønster. Strø over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

## Tips

Se også "Vaniljesauskake med epler", som er samme kake i litt større utgave.

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

---

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