



## Finsk eplekake med kefir

### Ingredienser

- 4 dl kefir
- 3 dl sukker
- 2 ts natron
- 1 ts vaniljesukker
- 50 g smeltet smør
- 7 dl hvetemel
- 
- 3 epler
- 2 ts kanel
- 2 ss perlesukker



### Fremgangsmåte

Rør sammen alle ingrediensene til kakedeigen i angitte rekkefølge (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og skjær dem opp i skiver som stikkes ned i deigen. Dryss over godt med kanel og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den tas ut og legges over på et fat.

Serveres varm, gjerne med iskrem eller vaniljesaus.

### Tips

**Finsk eplekake** holder seg myk i mange dager om du pakker den godt inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

Se også [Eplekake med kefir](#) som er basert på lignende oppskrift.



Avslutningsvis tar jeg også med noen ord fra Finlands fremste samtidsforfatter Eeva Kilpi - for gøy først på finsk og deretter oversatt til engelsk:

"Nukkumaan käydessä ajattelen:  
Huomenna minä lämmitän saunan,  
pidän itseäni hyvänä,  
kävelytän, uitan, pesen,  
kutsun itseni iltateelle,  
puhuttelen ystävällisesti ja ihailleen, kehun:  
Sinä pieni urhea nainen,  
minä luotan sinuun."

-----

"Going to sleep, I think:  
Tomorrow I will heat up the sauna,  
Pamper myself,  
Walk, swim, wash,  
Invite myself to evening tea,  
Speak to myself in a friendly and admiring way, praising:  
You brave little woman,  
I believe in you."

- Eeva Kilpi -

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

---

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