



Krydderkake med eple (liten langpanne)

Ingredienser

- ♥ 100 g smør
- ♥ 5 dl kefir
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 2 ts natron
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 1,5 ts kardemomme
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 325 g hvetemel

Topping:

- ♥ 4 store epler
- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 2 ss kanel



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle. Bland inn kefir. Tilsett natron og rør godt. Ha så i alt krydderet og det avkjølte smøret.

Bland til slutt i hvetemelet og rør deigen sammen til den er jevn og klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig, se tips).

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Skrell og rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene tett i tett oppå kakedeigen. Dryss over sukker og kanel.

'Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35 minutter. Avkjøl kaken helt i formen, før du deler den i firkanter.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å få en luftig og myk kake i stedet for en kompakt kake. Jeg rører for hånd med en ballongvisp og stopper så snart det ikke lenger er melklumper i deigen.

♥ Dobbel porsjon passer som sagt til stor langpanne (ca. 30 x 40 cm).

♥ Kaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-eple-liten-langpanne>