



ÄPPELKAKA

Ett recept på en mycket god och saftig äppelkaka.

 Tid: 1 timme

 1 sockerkaka

 Vegetariskt

DU BEHÖVER:

SOCKERKAKA:

- 100 g smör
- 2 dl strösocker
- 2 tsk bakpulver
- 1 st ägg
- 4 dl vetemjöl
- 1,5 dl mjölk

FYLLNING:

- 2-3 st äpplen
- 2 msk strösocker
- 0,5 msk kanel

UTRUSTNING DU BEHÖVER:

- 1 st form med löstagbar kant / springform ca 22 cm i diameter

UTRUSTNING SOM ÄR BRA ATT HA:

- elvisp

GÖR SÅ HÄR:

Låt smöret bli rumsvarmt. Smöra och bröa en rund ugnform med löstagbar kant, ca 22 cm i diameter.

Rör smör och socker, använd gärna elvisp som du kan använda genom hela receptet.

Tillsätt bakpulver och ägg och rör till en jämn smet.

Tillsätt vetemjöl och mjölken. Rör snabbt ihop till en jämn smet. Rör inte längre än att det är blandat.

Häll smeten i den smorda och bröade formen. Bred försiktigt ut smeten så den är någorlunda jämnt fördelad.

Skala äpplen och skär i mindre bitar. Blanda socker och kanel i en djup tallrik och lägg i äppelbitarna och rör runt tills äppelbitarna sugit upp så mycket som möjligt.

Tryck ner äppelklyftorna i sockerkakan. Om det blir socker och kanel över - strö över kakan.

Grädda i 175°C i nedre delen av ugnen, ca 45 minuter.



Ett recept på en klassisk svensk äppelkaka.