

# Eplekake i langpanneform

(Ei kake deles på alle bordene)

- 5 egg
- 4 dl sukker
- 2 ts bakepulver
- 4 ts vaniljesukker
- 8 dl hvetemel
- 220 g smør
- 2 dl lettmelk
- 4-5 skrelte epler
- kanel og sukker til å strø på toppen



## Slik gjør du:

- 1) Pisk egg og sukker til eggedosis med kjøkkenmaskinen.
- 2) Hvetemel, bakepulver og vaniljesukker **siktes** i. Røres forsiktig inn med en slikkepott.
- 3) Smelt smøret og ha oppi melka. Dette skal helles forsiktig i kakerøra. Pass på at det ikke er for varmt. Rør forsiktig rundt i røra slik at klumpene forsvinner.
- 4) Ta et bakepapir i langpanneforma og hell røra jevnt utover.
- 5) Skrell eplene. Del hvert eple i ca 8-12 biter. Trykk bitene litt ned i røra. Legg et fint lag.
- 6) Strø over litt kanel og perlesukker.
- 7) Kaka skal stekes ved 175 grader i ca. en  $\frac{1}{2}$  time. Deles i 24 stykker 😊

**Husk at det er mye sukker i kaka, vi kan derfor ikke spise dette for ofte.**