

EPLEKAKE



DEIG:

125 g smør

1,5 dl rå rørsukker

2 egg

2,5 dl siktet spelt, emmer eller dala
landhvete (evt. finmalt mel + ½ ss mer melk)

0,5 ts bakepulver

2 ss melk

GARNERING:

3-4 mellomstore epler

1-2 ss rå rørsukker

1 ts kanel

FRAMGANGSMÅTE:

Smør og strø en rund kakeform (24 cm i diameter). Om du dobler oppskriften, passer det å bruke en liten langpanne (28 x 36 cm).

Rør smør og sukker godt sammen, slik at det blir porøst.

Tilsett eggene, ett om gangen, og deretter mel, bakepulver og melk.

Ha deigen i formen. Eplene skrelles og skjæres i båter. Stikk båtene ned i røren, og legg dem tett i tett ved siden av hverandre. Dryss rå rørsukker og kanel over kaken.

Stekes på 175 grader, midt i ovnen i 30-40 minutter.