



ÄPPELKAKA MED KOLASÅS & VALNÖTTER



🕒 60 min

🍴 8-10 bitar



INGREDIENSER

KOLA

- 1 dl strösocker
- 1 dl farinsocker
- ½ dl ljus sirap
- 75 g smör
- 150 g valnötter

KAKA

- 3 ägg
- 1 dl socker
- 1 dl rapsolja
- 1 dl naturell yoghurt
- 3 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- citron skal av 1 citron
- 3-4 st äpple
- 1 tsk kanel

GÖR SÅ HÄR

1. Kolan: Blanda strösockret, farinsockret sirap och smör i en panna/ kastrull och låt koka upp under omrörning ca 5 min på medelhög värme eller det blir gyllene och tjocknar något.
2. Tillsätt valnötter i kola- blandningen och rör om så att nöterna täcks väl. Ställ åt sidan för att svalna lite. Häll sedan över kola- balningen i bakform (säg till att formen är helt täckt med bakplåtspapper ca 24 cm i diameter).
3. Kakan: Sätt ugnen på 175 grader.
4. Skala och dela äpplena i små bitar tärningar.
5. Blanda äppelskivorna med kanel i en skål. Ställ åt sidan.
6. Vispa ägg och socker pösigt i en stor skål. Tillsätt rapsolja och yoghurt, och fortsätt att vispa.
7. Sikta ner vetemjöl och bakpulver i äggsmeten. Tillsätt rivet citronskal och vispa ihop till en jämn smet.
8. Vänd ner äpplena i smeten och vänd runt.
9. Häll smeten i den förberedda (med kola blandningen) formen och jämna till ytan.
10. Grädda i mitten av ugnen i ca 30-35 minuter, eller tills kakan är gyllenbrun och en provsticka kommer ut ren.
11. Låt kakan svalna något innan du tar den ur formen. Vän sedan kakan på en servering fat upp och ner. Servera gärna äppelkakan med en klick vaniljglass eller vispad grädde. Njut!