

Syrlig eplekake med karamelliserte hasselnøtter



I dag våknet jeg og bestemte meg for å ha en fabelaktig søndag. Søndagsangsten var simpelthen ikke velkommen! Jeg sa til meg selv: Ta deg sammen, Bollefrue. Ingen sutring over at helgen og sommerferien snart er over, ikke noe smelling med dørene når du rydder ut av hytta og strengt forbudt å utsette utpakkingen til i morgen! Og folkens, dette går (foreløpig) bra. Jammen er det vanskelig (og ganske fint) å innse hvor mye min egen innstilling påvirker mitt (og andres) liv. Be the change you want to see in the world!

Ok, nok selvransakelse. Over til dagens oppskrift. Denne eplekaken er litt annerledes og usedvanlig god. Ikke så søt, veldig saftig og med karamelliserte nøtter og epler på toppen. Herr Bolle sa faktisk at det var den beste kaken han hadde smakt. Kanskje han også hadde våknet og bestemt seg for at alt skulle være fabelaktig i dag? ☐



Eplekake i brødform:

2 egg

2,5 dl kulturmilk/kefir (jeg hadde ikke kulturmilk, så jeg brukte 2dl rømme og til sammen 3 dl melk, hvis du velger denne løsningen dropper du altså melken nedenfor)

2,5 dl melk

50 gram smeltet meierismør

200 gram hvetemel

frøene av 0,5 vaniljestang eller 1 ts vaniljesukker

1 dl sukker

1,5 ts bakepulver

3 epler, jeg brukte Pink Lady (skrelt og hvert eple delt i 8 biter)

1 dl sukker til karamellisering

50 gram hasselnøtter, veldig grovt hakket

1-2 ts kanel

Begynn med å ha epler, hasselnøtter, kanel og en dl sukker i en stekepanne. La syde til sukkeret har smeltet og epler og nøtter er karamellisert. Sett til side.



Sett ovnen på 180 grader. Ha egg, melk/rømme og smør i en bolle og rør til det skummer. Ha i mel, vanilje, sukker og bakepulver. Visp sammen og la røren stå og tykne i ti minutter. Ha bakepapir i en stor brødform og fordel epler og nøtter på toppen. Stek midt i ovnen i 40-50 minutter. Kaken er ferdig når det ikke fester seg røre til en stekepinne. Avkjøl på rist før du tar kaken opp av formen. Server med pisket krem eller en klatt creme fraiche/ rømme og strø evt litt ekstra sukker og kanel over.

