

Bake, bake, eplekake!



I går var jeg en liten tur i byen. Det var lørdagsstemning og jeg kjente et snev av lengsel der jeg observerte unge, hippe jenter kledd for en morsom kveld. Hvor lenge siden var det jeg som sto der singel og forventningsfull? Lenge siden. Og selv om jeg slett ikke ville byttet ut det livet jeg har nå, så slo det meg at lørdag, lørdag er de singles aften.

MEN. Like fullt minnes jeg at i min single studenttilværelse så var søndag parenes dag. Det var da de krøp ut fra sine nyvaskede skjulesteder, hånd i hånd på søndagstur til alle singles skrekk og pinsel. Mine enslige venninner og jeg skulte på dem mens vi gikk i retning Mac Donalds på vei til videosjappa. Junkfood, MovieBoks og RomKom (romantisk komedie for de uinnvidde) sto på menyen. Kanskje spiste kjæresteparet eplekake hos svigermor? Kanskje angret noen av oss på et eplekakemagadrag fra kvelden før? Etter en tur ned memory lane

smaker det hvertfall himmelsk med lun eplekake i kveld. Vi feirer nemlig tolv års bryllupsdag og mannen min elsker eplekake! Og jeg elsker han. Men gjensynet med for-noen-års-siden-meg var hyggelig. Jeg angrer ikke på en eneste singelsøndag. ☐



Eplekake for alle!

200 g smør, romtemperert

250 g sukker

2 egg

280 g siktet hvetemel eller spelt

2 ts bakepulver

2 store epler eller 3 mindre, skrelt, rensset og skåret i tynne skiver med en ostehøvel

0,5 ts malt allehånde, bruk kanel om du ikke har

0,5 ts malt kanel

Topping:

60 g kaldt smør, i terninger

60 g siktet hvetemel eller spelt

60 g sukker

45 g finhakkede mandler

0,5 ts kanel/allehånde

Sett ovnen på 180 grader. Smør en paiform, evt en kakeform og sett til side. (Om det er kakeform kan du evt dekke bunnen med bakepapir). Rør smør og sukker hvitt og luftig. Tilsett egg, ett om gangen og rør godt mellom hvert egg. Tilsett mel og bakepulver og rør til alt akkurat er blandet. Bre halvparten av røren utover bunnen av formen. Fordel epleskiver i jevnt lag. Strø over krydder og topp med resten av røren jevnt fordelt. Smuldre de kalde smørterningene i det resterende melet. Ha i sukker og mandler og bland. Strø dette over toppen av kaken og avslutt med kanel. Stek midt i ovnen i 40 minutter. Hvis den får for mye farge på toppen, kan du evt sette den lenger ned i ovnen. Avkjøl kaken og server den lun med litt vaniljekesam, rømme eller creme fraiche. KOS DEG!



Oppskriften har jeg fått av min gamle partner in crime's mor, Signe. Tusen takk!