



Äppelkaka allt-i-ett

Äppelkaka, smulpaj och vaniljsås - i samma kaka! Saftigt, gott och inte svårt om man håller isär de olika momenten. Det här receptet får du inte missa!

cirka 10 - 12 bitar  Lite träning krävs  up to 90 Min.



Ingredienser:

Sockerkaka:

3 st ägg
2,5 dl strösocker
100 g smält smör
0,75 dl mjölk
4 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 tsk kardemumma
4 st äpplen normalstora
1 tsk kanel

Vaniljkräm:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
4 dl mjölk

Smuldeg:

75 g smält smör
1,5 dl havregryn
1,5 dl vetemjöl
1 dl strösocker

1 Sockerkaka:

Smörj och bröa en rund springform, ca 24 cm i diameter. Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret och håll i mjölken. Vispa ägg och socker poröst i en bunke. Blanda mjöl, bakpulver, vaniljsocker och kardemumma i en annan skål. Blanda äggsmeten med mjöl- och smör-blandningarna och rör ihop till en jämn smet.

2 Skala och skiva äpplen tunt.

3 Vaniljkräm:

Häll mjölken i en skål och tillsätt vaniljkrämspulvret. Vispa en minut till en tjock kräm.

4 Smuldegen:

Rör ihop smält smör med socker, vetemjöl och havregryn till en smulig massa.



Dr. Oetker Sverige AB

- 5 Bred ut sockerkakssmeten i springformen. Skeda eller spritsa ut vaniljkrämen ovanpå. Fördela äpplen på vaniljkrämen. Pudra över kanel. Smula till sist ut smuldegen över kakan. Grädda i ca en timme i mitten av ugnen. Känn med sticka att kakan är klar.

