



Saftig julekake med epler

12 skiver



Enkel



ca. 30 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Ingredienser:

125 g mykt smør
125 g sukker
1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste
2 egg
300 g hvetemel
2 1/2 ts Dr. Oetker Bakepulver
1 1/4 dl melk

Fyll:

1 pakke Dr. Oetker Røde Cocktailbær (100g)
50 g Dr. Oetker Sukat
1 eple i terninger, drysset med kanel og sukker

1 Tilberedning

Pisk smør og sukker luftig, og tilsett. Pisk i ett egg av gangen. Pass på så det blir godt pisket. Ha bakepulver i melet, og sikt inn vekselvis med melken. Start og avslutt med mel.

2 Ha halvparten av deigen i en smurt og meldrysset 2 l brødform. Legg eplebiter, sukat og cocktailbær over deigen, og bland lett med en skje. Ha så resten av deigen over og glatt ut overflaten.

3 Kaken stekes i 50-60 minutter på 180°C over-/undervarme. La kaken avkjøles litt, før den vendes ut på en rist.

Tips fra testkjøkkenet

- Kaken nytes best fersk, men kan oppbevares innpakket i pose i 2-3 dager.



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · www.oetker.no
E-post: oetker@oetker.no · Tlf: 66 82 34 20