

Emmys äppelkaka med rivna äpplen

20 bitar

Ingredienser:

4 st äpplen, rivna
4 dl vetemjöl
3 dl socker
4 st ägg
0,5 dl rapsolja
1 dl filmjöl
1 tsk bakpulver
1,5 tsk bikarbonat
1 tsk kanel
0,5 tsk kardemumma
1 tsk salt

Frosting

100 g smör, rumsvarmt
200 g philadelphiaost
3 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
2 st lime, skalet

Topping

4 st äpplen, rivna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Vispa ägg och socker vitt och pösigt, blanda ner filmjöl och rapsolja. Blanda de torra ingredienserna i en bunke och tillsätt sedan i smeten. Rör ner de rivna äpplena och håll upp i en bakform med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 45-50 minuter. Låt svalna. Vispa alla ingredienser till frosting. Bred över kakan. Lägg de rivna äpplena i en skål med citronvatten (1 liter vatten + saft av 1 citron). Låt dra i 3-5 minuter, håll av vattnet. Lägg sedan på kakan.



Emmys äppelkaka med rivna äpplen

20 bitar

Ingredienser:

4 st äpplen, rivna
4 dl vetemjöl
3 dl socker
4 st ägg
0,5 dl rapsolja
1 dl filmjöl
1 tsk bakpulver
1,5 tsk bikarbonat
1 tsk kanel
0,5 tsk kardemumma
1 tsk salt

Frosting

100 g smör, rumsvarmt
200 g philadelphiaost
3 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
2 st lime, skalet

Topping

4 st äpplen, rivna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Vispa ägg och socker vitt och pösigt, blanda ner filmjöl och rapsolja. Blanda de torra ingredienserna i en bunke och tillsätt sedan i smeten. Rör ner de rivna äpplena och håll upp i en bakform med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 45-50 minuter. Låt svalna. Vispa alla ingredienser till frosting. Bred över kakan. Lägg de rivna äpplena i en skål med citronvatten (1 liter vatten + saft av 1 citron). Låt dra i 3-5 minuter, håll av vattnet. Lägg sedan på kakan.



Emmys äppelkaka med rivna äpplen

20 bitar

Ingredienser:

4 st äpplen, rivna
4 dl vetemjöl
3 dl socker
4 st ägg
0,5 dl rapsolja
1 dl filmjöl
1 tsk bakpulver
1,5 tsk bikarbonat
1 tsk kanel
0,5 tsk kardemumma
1 tsk salt

Frosting

100 g smör, rumsvarmt
200 g philadelphiaost
3 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
2 st lime, skalet

Topping

4 st äpplen, rivna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Vispa ägg och socker vitt och pösigt, blanda ner filmjöl och rapsolja. Blanda de torra ingredienserna i en bunke och tillsätt sedan i smeten. Rör ner de rivna äpplena och håll upp i en bakform med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 45-50 minuter. Låt svalna. Vispa alla ingredienser till frosting. Bred över kakan. Lägg de rivna äpplena i en skål med citronvatten (1 liter vatten + saft av 1 citron). Låt dra i 3-5 minuter, håll av vattnet. Lägg sedan på kakan.



Emmys äppelkaka med rivna äpplen

20 bitar

Ingredienser:

4 st äpplen, rivna
4 dl vetemjöl
3 dl socker
4 st ägg
0,5 dl rapsolja
1 dl filmjöl
1 tsk bakpulver
1,5 tsk bikarbonat
1 tsk kanel
0,5 tsk kardemumma
1 tsk salt

Frosting

100 g smör, rumsvarmt
200 g philadelphiaost
3 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
2 st lime, skalet

Topping

4 st äpplen, rivna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Vispa ägg och socker vitt och pösigt, blanda ner filmjöl och rapsolja. Blanda de torra ingredienserna i en bunke och tillsätt sedan i smeten. Rör ner de rivna äpplena och håll upp i en bakform med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 45-50 minuter. Låt svalna. Vispa alla ingredienser till frosting. Bred över kakan. Lägg de rivna äpplena i en skål med citronvatten (1 liter vatten + saft av 1 citron). Låt dra i 3-5 minuter, håll av vattnet. Lägg sedan på kakan.

