

Oppskrifter 14.4.2007 - Klubbmøte hos Njal

Eplekake Holmenkollen

(8 personer)

4 faste, syrlige epler
3 ss honning
50 g knust kavring
40 g smør
1 ts kanel
700 g frosset butterdeig

2 eggeplommer
1,5 dl melk
80 g sukker
½ vaniljestang
2 dl seterrømme

Skrell eplene og hakk dem grovt. Bland honning, kavring, smør og kanel i en panne og brun det lett. Tilsett eplebitene, vend dem i massen ca. 1 minutt.

La butterdeigen tine og kjevle den ut til ca. 1,5 mm tykkelse. Stikk ut bunner i epleform eller rundinger (med et glass). Legg eplefyll på halvparten av bunnene og legg resten over som lokk. Snitt i toppene. Legg eplekakene på smurt eller papirkledd bakeplate, og stek dem i 220°C varm ovn. Steketiden er 10-15 minutter

Kok opp melken med sukker og snittet vaniljestang. Ta kjelen bort fra varmen for å piske inn eggeplommer. Rør inn rømme med lett hånd når sausen er lunken. Server varme eplekaker med lunken rømmesaus og pisket, usukret krem.

Drikke

Zantho Eiswein Burgenland, 2005