

# Norjalainen omenakakku

Täyteläinen omenakakku on parasta tarjottuna vaniljakastikkeen tai kermavaahdon kanssa.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

4 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta  
1 rkl Dr. Oetker Luontaista Vaniljasokeria  
150 g voita  
1 kpl kananmuna

### Täyte:

5 - 6 kpl omenaa  
1 dl sokeria  
1 rkl vesi  
2 rkl Dr. Oetker Korintteja  
1 tl Dr. Oetker Rommiaromia

### Voiteluun:

noin 1 dl maitoa

## 1 Taikina:

Sekoita vehnä jauho, leivinjauhe ja vaniljasokeri kulhossa. Nypi pehmeä voi jauhoihin ja lisää lopuksi kananmuna. Vaivaa taikinaksi. Jos taikina on löysää, lisää hieman jauhoja.

## 2 Jaa taikina kahteen osaan: isompaan ja pienempään. Anna kovettua jääkaapissa **noin 30 minuttia**.

## 3 Täyte:

Paloittele omenat kattilaan. Lisää sokeri ja vesi. Kuumenna ja anna kiehua muutaman minuutin aja miedolla lämmöllä. Lisää rommiaromi ja korintit ja anna jäähtyä.

## 4 Voitele halkaisijaltaan 24 cm irtopohjavuoka. Kauli isompi taikina pyöreäksi, vuokaa isommaksi levyksi ja nosta vuokaan. Painele pohjalle ja reunoille.

## 5 Kaada omenatäyte vuokaan taikinan päälle. Kauli pienempi taikina pyöreäksi, voan kokoiseksi levyksi ja nosta täyteen päälle. Nypi reunat kiinni.



- 6 Voitele piiras maidolla. Paista 200 asteisessa uunissa noin 25 minuuttia, kunnes kakku on kauniin kullan ruskea. Anna kakun jäähtyä vuoassa noin 15 minuuttia. Irrota kakku vuoasta ja siirrä tarjoiluvadille.
  
- 7 Tarjoa lähes jäähtyneenä vaniljakastikkeen, -jäätelön tai vaniljalla maustetun kermavaahdon kera.

