



Cottage eplekake

Slik gjør du

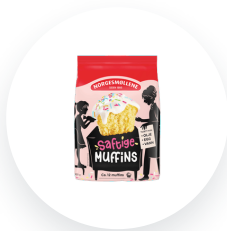
- ① Skjær eplene (eller annen frukt) i små biter og fordel dem jevnt i bunnen av en rundt kakeform (ca. 24 cm diameter) med bakepapir i bunnen
- ② Ha resten av ingrediensene i en bakebolle og rør godt sammen til en jevn røre
- ③ Hell røren over eplene og stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min
- ④ Vend gjerne kaken forsiktig opp ned før servering, slik at den flotte frukten kommer til syne på toppen. Dryss med melis og pynt med friske epleskiver

Ingredienser

Cottage cake

1 pose	Norgesmøllene Saftige muffins
2 stk	epler (pære, rabarbra eller annen frukt kan også brukes)
2 stk	egg
1 dl	vann
1 dl	olje
1/2 beger	cottages cheese (gjerne med vanilje smak)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Norgesmø
llene
Saftige
muffins