

Trinn for trinn



Eplekakebolle



7 stk. deigmner Luksus Kanel-snurr tines natta over på kjøll tildekket med plast. Deigmnene legges i form med bakepapir.



Deigmnene heves til dobbel størrelse.



Sprøyt på vaniljekrem.



Legg på tynne epleskiver/båter og dryss over med kanel og sukkerblanding.



Stekes på 170°C i 14-16 minutter. Deles i 8 kakestykker.