



Krydderruter

Ingredients

- ♥ 150 g smør
- ♥ 7,5 dl kefir
- ♥ 8 dl sukker
- ♥ 3 ts kanel
- ♥ 3 ts nellik
- ♥ 1 ss natron
- ♥ 450 g hvetemel
- ♥ 1 egg



Instructions

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle. Bland i krydder og natron. Ha i kefir og lett sammenpisket egg. Rør godt. Bland så vekselvis i smør og hvetemelet. Rør til en jevn deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiet. Del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Merk det jeg har beskrevet innledningsvis om konsistensen på denne kaken. Det er meningen at denne kaken skal bli klissete og litt seig i konsistensen, og ikke luftig. Hvis du ønsker en mer klassisk krydderkake i langpanne, kan du teste ut [Krydderkake med ostekrem](#) (og eventuelt droppe ostekremen).

♥ Oppbevar kakebitene i en kakeboks (gjerne i kjøleskapet) med matpapir mellom lagene. Krydderrutene er også veldig fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/krydderruter>