



## Julekake

### Ingredienser

50 g gjær  
150 g smør  
6,5 dl helmelk  
150 g sukker  
2 ts kardemomme  
1 kg hvetemel  
200 g rosiner  
100 g sukat (kan sløyfes)

### Pensling:

1 egg  
litt melk

### Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er fingervarm. Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Ha i hvetemelet og elt deigen god, ca. 10 minutter med kjøkkenmaskin. Kna inn rosinerne og eventuelt sukat helt til slutt. La deigen heve tildekket i cirka 1 time.

Ha deigen på bakebordet (eventuelt med litt ekstra hvetemel hvis deigen kjennes klissete) og elt den smidig. Del deigen i 2 emner og form to runde kaker. Sett dem på hver sin stekeplate dekket med bakepapir. Etterhev julekakene i 20 minutter.

Pisk sammen egg og melk med en gaffel og pensle jevnt over kakene. Stek kakene hver for seg midt i ovnen ved 175°C grader i 40 minutter. Dekk over med et stykke bakepapir de siste minuttene dersom du synes julekakene blir for mørke på



overflaten.

## Tips

Dropp egg til pensling hvis du ønsker helt eggfri Julekake. Du kan i stedet pensle over med litt melk. Det gir en litt mattere overflate enn om du pensler med egg.

Denne oppskriften gir som sagt 2 veldig saftige og gode julekaker, så dermed har du en som du kan fryse ned og spare til senere. Eller du kan lage [Juleboller](#) eller [Julebrød](#) av halvparten av deigen.

Jeg har her laget julekaken med bare rosiner, men tilsett gjerne 100 g sukat i tillegg hvis du er glad i det.

--

GLADE JUL, HELLIGE JUL!

1. Glade jul, hellige jul!

Engler daler ned i skjul.

Hit de flyver med paradigrønt;

hvor de ser hva for Gud er skjønt,

:/: lønnlig i blant oss de går. :/:

2. Julefryd, evig fryd

hellig sang med himmelsk lyd!

Det er engler som hyrdene så

dengang Herren i krybben lå,

:/: evig er englenes sang :/:

3. Fred på jord, fryd på jord,

Jesusbarnet iblandt oss bor!

Englene synger om barnet så smukt,

han har himmelrik dør opplukt.

:/: Salig er englenes sang. :/:

4. Salig fred, himmels fred

toner julenatt her ned.

Engler bringer til store og små

bud om han som i krybben lå-

:/: Fryd deg hver sjel han har frelst! :/:

(Tekst: H.A. Brorson, Melodi: F.X. Gruber)

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/julekake>