



Krydderruter

Ingredienser

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



Fremgangsmåte

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 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

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

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

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