



## Bondegårdskake

### Ingredienser

250 g smør  
700 g sukker  
1 liter surmelk  
5 ts kanel  
2 ts kardemomme  
4 ts natron  
150 g rosiner  
800 g hvetemel

Pynt:  
melisdryss



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker og kulturmilk i en stor bakebolle. Rør i kanel, kardemomme og natron. Ha i smøret og rør om. Bland rosine med mel, slik at rosine blir godt separert og dekket med mel (se tips). Ha dette i bakebollene og rør raskt sammen til alt er blandet og du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken opp i firkanter. Sikt over melis rett før servering.

### Tips

Det at du blander rosinene med hvetemel før du har dem i deigen forhindrer at rosinene synker ned til bunnen på kaken under steking.

Kaken er kjempefin å fryse. Sikt over melis rett før servering, slik at kakestykkene ser ferske og delikate ut!

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

---

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