



## Rondanekake

### Ingredienser

150 g smør  
250 g sukker  
2 egg  
4 ts bakepulver  
1 ss kanel  
1 ss vaniljesukker  
300 g hvetemel  
100 g apsikat  
50 g rosiner  
1,5 dl eplemos



### Glasur:

2-3 dl melis  
2 ss vann

### Pynt:

hakkede mandler

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, et om gangen. Rør inn eplemosen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland med apsikat og rosiner (dette forhindrer at den tørkede frukten synker til bunns i kaken under stekingen). Ha dette i smørkremen og rør til deigen er jevn og klumpfri.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av

formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasur og smør over den kalde kaken i et tynt lag. Dryss over hakkede mandler og del kaken opp i passe store firkanter.

## Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

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

---

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