



## Myk pepperkake med frukt

### Ingredienser

2 store egg  
5 dl sukker  
revet skall av 1 appelsin  
1 ts bakepulver  
1 ts kanel  
1 ts kardemomme  
0,5 ts ingefær  
0,5 ts nellik  
8 dl hvetemel  
250 g smør  
2 dl melk  
2,5 dl korinter  
10 tørkede aprikoser



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett revet appelsinskall. Del opp aprikosene i små terninger og bland med korinter. Bland frukten med 2 ss av hvetemelet (dette forhindrer at frukten synker til bunns i kaken under steking). Sikt sammen resten av melet, krydder og bakepulver. Smelt smøret og bland med melken. Bland det tørre i deigen vekselvis med smørmelken. Vend til slutt inn den melete, tørkede frukten.

Ha deigen enten i en stor brødform som rommer 2 - 2,5 liter, eller bruk to små brødformer som rommer 1 liter. Smør formene godt og ha gjerne bakepapir i bunnen.

Stek kaken(e) på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (dekk eventuelt over med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden dersom du synes overflaten blir for mørk). Sjekk med kakenål at kaken(e) er helt gjennomstekt.

Avkjøl kaken(e) litt i formen. Hvelv forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

### **Tips**

Oppbevar krydderkaken godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken er veldig fin å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/myk-pepperkake-med-frukt>