



## Amazin Raisin Cake

### Ingredienser

- 2 store egg
- 0,5 dl melk
- 2,5 dl majones (se tips)
- 5 dl sukker
- 2 ts bakepulver
- 1,5 ts kanel
- 0,5 ts muskat
- 0,25 ts nellik
- 7,5 dl hvetemel
- 2,5 dl rosiner
- 1,5 dl valnøtter
- 7,5 dl epleterninger (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk og majones med en stålvisp. Rør i sukker, bakepulver og krydder. Bland så i hvetemelet og rør til du får en jevn deig. Vend i rosiner, hakkede valnøtter og eplebiter. Det blir en temmelig tykk og kompakt deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45-55 min (sjekk at kaken er helt gjennomstekt i midten, se tips).

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig løftes ut av formen. Del kaken opp i firkanter.

### Tips

I Amerika er det vanlig å kjøpe majones på store glass (og ikke våre typiske majonestuber). Ikke la deg skremme av mengden - det er riktig at det skal være 2,5 dl majones! Til gjengjeld er det ikke smør, olje eller annet fett i kaken.

7,5 dl epleterninger (NB! uten skall) tilsvarer ca 3 store epler.

Pass nøye på at kaken blir skikkelig gjennomstekt. Kaken skal være litt klebrig i konsistensen, men likevel helt stekt i midten.

Kaken er holdbar lenge om den pakkes inn i plast. Den egner seg dessuten utmerket til frysing!

"Amazin' Raisin Cake" kan også lages som rund kake. Stek i så fall to kakebunner hver for seg i rund form som er 24 cm i diameter. Kaken kan fylles og pyntes med pisket krem eller ostekrem (du finner oppskrift på ostekrem hvis du søker på gulrotkaker på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no)).

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/amazin-raisin-cake>