



## Myk pepperkake fra Sverige (Mjuk pepparkaka)

### Ingredienser

150 g smør  
3 egg  
3,5 dl sukker  
2,5 dl seterrømme  
2 ts kanel  
1 ts kardemomme  
1 ts ingefær  
0,5 ts nellik  
3 ts bakepulver  
4 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i rømmen og krydderet og deretter det smeltede smøret. Sikt mel og bakepulver og bland i til slutt. Rør deigen klumpfri.

Hell deigen i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt).

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

### Tips

"Mjuk pepparkaka" oppbevares godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken kan frysas.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/myk-pepperkake-fra-sverige-mjuk-pepparkaka>