



## Sukkerbrød

### Ingredients

Kakeform 20 cm:

3 egg

100 g sukker

100 g hvetemel

1/2 ts bakepulver

Kakeform 22 cm:

4 egg

125 g sukker

125 g hvetemel

1 ts bakepulver

Kakeform 24 cm:

5 egg

150 g sukker

150 g hvetemel

1 ts bakepulver

Kakeform 26 cm:

6 egg

180 g sukker

180 g hvetemel

1,5 ts bakepulver

Kakeform 28 cm:

7 egg

200 g sukker



200 g hvetemel  
1,5 ts bakepulver

## Instructions

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i kakeformen som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i to eller tre bunner og fyll og pynt etter ønske.

## Tips

"Sukkerbrød" er egentlig veldig lett å lage. Likevel snakker man ofte om at det er mange hemmelige triks for å få et luftig og høyt sukkerbrød.

Min erfaring er at følgende tips er nyttige:

- 1) Pisk skikkelig tykk eggedosis. Bruk elektrisk mikser og la den gå på full hastighet gjerne i 10-15 min.
- 2) Vend i det tørre forsiktig med en slikkepott. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet, da mister du luft fra deigen.
- 3) Ikke smør kantene på kakeformen. Det forhindrer at sukkerbrødet hever seg optimalt under steking. Men smør bunnen på formen og dekk med bakepapir, slik at det blir enkelt å få kaken ut av formen.
- 4) La sukkerbrødet bli helt kaldt i formen. Det vil forhindre at kaken synker sammen under avkjøling. Først når kaken er helt kald kan den løsnes fra formen ved å skjære med en skarp kniv langsmed kanten.

Det finnes mange flere oppskrifter på "Sukkerbrød", som blant annet inneholder varmt vann, potetmel eller annet for å gjøre det luftig. Du finner eksempler på ulike typer ved å søke på "Bløtkaker" på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no) og se på oppskriften på kakebunnene. Denne grunnoppskriften er likevel etter min erfaring den aller letteste å lykkes med!

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/en/sukkerbrod>