Krydderkake med rips



Ingredienser

2 egg
3 dl sukker
1 dl rips (friske eller frosne)
175 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts ingefær
1 ts nellik
1 ts kanel
75 g smør
1,5 dl yoghurt naturell

Pynt:
1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggedosis av eggene og 2 dl sukker. Rør friske eller halvtinte rips med resten av sukkeret (rør godt, men bærene skal ikke bli fullstendig most). Bland ripsene i eggedosisen. Sikt de tørre ingrediensene godt sammen og bland inn i deigen. Rør i smeltet, avkjølt smør. Tilsett til slutt yoghurt.

Ha deigen i en smurt avlang brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 30-40 minutter (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før du forsiktig hvelver den ut av formen og fjerner bakepapiret.

Sikt over melis før servering.

Tips

Krydderkaken er holdbar innpakket i plast og er også veldig fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/krydderkake-med-rips