Bjørnekake



Ingredienser

100 g smør
2 egg
2,5 dl brunt sukker
3,5 dl hvetemel
1 ts natron
1 ts kardemomme
2 ts kanel
1,5 dl kefir

Pynt:
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og brunt sukker til eggedosis. Bland i surmelk. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i deigen vekselsvis med avkjølt smør.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Strø over fint hakkede nøtter.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 minutter.

Avkjøl kaken noe før du forsiktig løsner den fra formen med en skarp kniv og hvelver den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bjornekake