Prestegårdens krydderkake

Ingredienser



100 g smør
2 egg
200 g sukker
1,5 dl lettrømme
175 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts kanel
1,5 ts nellik
1,5 ts ingefær

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn rømmen til du får en jevn røre. Sikt sammen det tørre og bland i. Rør inn avkjølt smør til slutt.

Hell deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Krydderkaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/prestegardens-krydderkake