Søsterkake

Ingredienser



50 g gjær
3 dl melk
150 g smør
150 g sukker
1,5 ts kardemomme
1,5 dl rosiner
400 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle.
Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og varm opp til lunken. Løs opp gjæren i væsken. Rør i sukker, kardemomme og rosiner. Bland til slutt i hvetemelet. Deigen skal være løs og klissete. La deigen stå og heve i bakebollen i ca 30 min.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Glatt til overflaten. Etterhev i 30 min.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i 40 min. Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut.

Tips

"Søsterkake" er fin å fryse.

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

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