Det søte liv...

Sukkerbrød



Ingredienser

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

Fremgangsmåte

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 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/sukkerbrod