Perlesukkerkake



Ingredienser

5 egg
400 g sukker
220 g smør
2 dl melk
350 g hvetemel
4 ts bakepulver

Pynt:
perlesukker
kanel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis inn i eggedosisen.

Ha deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over kanel og rikelig med perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter som ikke er altfor store (ca 4x4 cm).

Tips

"Perlesukkerkake" er kjempefin å fryse.

Kaken kan drysses med hakkede mandler i tillegg til perlesukker og kanel.

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

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