Det søte liv...

Huldas Laabratkake

Ingredienser



2 egg
200 g sukker
2 dl melk
50 g smør
1,5 ts kardemomme
5 ts bakepulver
300 g hvetemel

Pynt:
60 g korinter
60 g sukater

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland i eggedosisen sammen med melken. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Strø over korinter og sukater.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og del den opp i snipper.

Tips

Pass nøye på at kaken ikke steker for lenge, for da blir den tørr i konsistensen. Kaken skal være myk og saftig.

Kaken oppbevares innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/huldas-laabratkake