Kaffekake med sirup



Ingredienser

5 dl kaffe
2,5 dl lys sirup
1,5 ts kanel
1 ts ingefær
1 ts allehånde eller 1/2 ts nellik
revet skall av 1 appelsin eller 50 g apsikat
3 ts hornsalt
ca 10 dl hvetemel

Pynt:
mandelflarn eller 50 g apsikat

Fremgangsmåte

Varm opp kaffe og sirup i en kjele på svak varme til sirupen har smeltet. Rør i revet skall av appelsinen eller en halv pakke med apsikat. Ha deretter i krydderet og hvetemel blandet med hornsalt. Kakedeigen skal være løs som grøt.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Dryss over mandelflarn eller apsikat.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter eller i skiver (se tips).

Tips

I stedet for å dele kaken opp i firkanter, kan du dele den i skiver. Del kaken først en gang på midten på langsiden og så hver halvdel i skiver. Skivene smaker godt med et tynt lag smør på.

Kaken er fin å fryse. Se også oppskrift på "Prestefruens sirupskake", som også lages med kaffe og sirup.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kaffekake-med-sirup