Prestefruens sirupskake



Ingredienser

500 g lys sirup
2,5 dl sukker
3 dl sterk kaffe
2 dl melk
1 ts nellik
1 ts pepper
1 ts ingefær
1 ts kanel
2,5 ts bakepulver
500 g hvetemel
30 g apsikat eller sukat

Glasur:
5-6 dl melis
3 ss vann

Pynt:
mandelflarn

Fremgangsmåte

Varm opp sirup og kaffe på svak varme til sirupen har smeltet. Tilsett melk og krydder. Bland hvetemel og bakepulver og sikt i. Til slutt blandes i apsikat eller sukat.

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken

helt i langpannen. Ta den ut av langpannen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasur og smør i et tynt lag over hele kaken. Dryss eventuelt over mandelflarn til pynt. Del kaken opp i snipper.

Tips

Pass på at du ikke tilsetter for mye malt pepper, ellers blir kaken for sterk. Personlig foretrekker jeg heller 3/4 ts pepper, men dette er en smaksak.

Sløyf mandlene på toppen av kaken dersom du ønsker en kake uten nøtter.

Kaken kan fryses. Se også oppskrift på "Kaffekake med sirup" og "Sirupskake med tørket frukt".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/prestefruens-sirupskake