Kake med spennende smak



Ingredienser

150 g smør
1 egg
7,5 dl kulturmelk
7,5 dl sukker
4 ss tyttebærsyltetøy
1 ss natron
3 ts nellik
3 ts kanel
10 dl hvetemel

Pynt:
rosiner
hakkede mandler

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sammen lettpisket egg og surmelk. Rør i sukker, smeltet smør og syltetøy. Ha deretter i natron, nellik, kanel, og til slutt melet. Rør godt med stålvisp eller elektrisk håndmikser til deigen er jevn og klumpfri.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over hakkede mandler og rosiner.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 35 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Kaken er flott å fryse!

For en sjokoladekakevariant av denne kaken, se oppskrift på "Sjokoladekake med marmelade".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kake-med-spennende-smak