Tekake med dadler

Ingredienser



- ♥ 250 g dadler (uten stener)
- ♥ 2 dl sterk, nytrukket te
- ♥ 2 dl grov sammalt hvete
- ♥ 2 dl hvetemel
- ♥ 4 ts bakepulver
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 3 dl brunt sukker
- ♥ 1 stort egg

Fremgangsmåte

Del dadlene i små biter og fjern stenene. Hell over sterk, varm te. La dadlene trekke i teen i minst 2 timer, og gjerne over natten.

Rør resten av ingrediensene inn i daddelblandingen (inklusive all væske). Bruk helst en maskin med eltekrok. Dadlene skal moses inn i deigen, som skal bli tykk og kompakt.

Smør en liten brødform som rommer 1 liter og ha et stykke bakepapir i bunnen. Fordel deigen i formen og jevn til overflaten. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

La kaken avkjøles i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen.

Tips

♥ Merk at deigen på denne kaken skal bli skikkelig tykk, og at den må eltes med kjøkkenmaskin eller kraftig med hendene. Det er slik den skal være.

♥ Kaken smaker godt servert i tynne skiver, gjerne med litt smør på og sammen med en kopp varm te.

♥ Kaken er holdbar dersom den pakkes godt inn i plast. Den er super å fryse, gjerne ferdig oppskjært i skiver slik at du kan ta ut av fryseren de skivene du vil ha. De tiner raskt i brødristeren.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tekake-med-dadler