Krydderkake med aprikos



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
4 store egg
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts kardemomme
1 ts ingefær
1 ts allehånde
1 ts kanel
1 ts nellik

Pynt:
3 ss aprikossyltetøy
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og rør inn i deigen.

Fordel deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med en kakenål, for det kan hende at du må steke kaken littegrann lenger). Avkjøl kaken noen minutter i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen.

Smør aprikossyltetøy på toppen av den fortsatt lunkne kaken. Dryss over mandelflarn og klem de til kaken, slik at de fester seg i syltetøyet. Avkjøl kaken helt før den skjæres opp i skiver.

Tips

"Krydderkake med aprikos" kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/krydderkake-med-aprikos