Det søte liv...

Skuffekake med krydder



Ingredienser

150 g smør
5 dl sukker
8 dl kefir
3 ts natron
2 ts kanel
2 ts kardemomme
1 ts ingefær
0,5 ts muskat
10 dl hvetemel

Pynt:
4 ss mandelflak eller hakkede nøtter
3 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene i en stor bakebolle. Bruk en ballongvisp til å røre med, slik at alle melklumper fjernes.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Dryss over lettknuste mandelflak eller hakkede nøtter, samt perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Del kaken opp i passe store firkanter og løft dem ut av formen ved hjelp av en stekespade.

Tips

Skuffekake med krydder holder seg myk lenge dersom den pakkes godt inn i plast. Kaken egner seg også ypperlig til frysing.

For andre lettlagede krydderkaker i langpanne, se oppskrift på **Bondegårdskake**, **Høstkake i langpanne**, **Kake med spennende smak**, **Kulturkake med sjokoladekrem**, **Kanelkake i langpanne**, **Krydderkake i langpanne**, **Pepperkake i langpanne**, **Saupkake** og **Surmelkskake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/skuffekake-med-krydder