Korintkake

Ingredienser



200 g smør
200 g sukker
4 egg
2,5 ts bakepulver
1 ts kardemomme
240 g hvetemel
125 g korinter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland de tørre ingrediensene og korinter. Ha dette så i smørkremen. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en godt smurt, avlang brødform (1,5 liter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken et par minutter i formen før den forsiktig løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut. Dra av bakepapiret og la kaken bli helt avkjølt på rist.

Tips

125 g korinter tilsvarer 1 pk. Du kan bruke hakkede rosiner i stedet.

"Korintkake" egner seg godt til frysing.

Se også oppskrift på "Engelsk korintkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/korintkake