Gammeldags krydderkake

Ingredienser



250 g smør
375 g brunt sukker
2 store egg
2,5 dl melk
1 ts natron
1 ts kanel
1 ts nellik
1 ts allehånde
500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen vekselsvis med melken.

Ha deigen i en stor form som rommer 2 - 2,5 liter, eller to mindre brødformer (se tips). Smør formene godt og ha et stykke bakepapir i bunnen.

Stekes på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-55 min, avhengig av størrelsen på formen. Sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten. Avkjøl kaken en stund i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret.

Tips

Jeg stekte kaken i en brødform som rommer 2 liter, og da var det bare såvidt at deigen ikke rant over kanten på formen (se bildet). Jeg anbefaler derfor at du bruker

en form som rommer 2,5 liter, eller at du bruker to mindre former, for eksempel én som rommer 1 liter og én på 1,5 liter.

Kaken egner seg godt til frysing.

Oppskriften er hentet fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter" (2004). I denne boken heter kaken "Bestemors krydderkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gammeldags-krydderkake