Krydderkake med tyttebærsyltetøy

Ingredienser



2 egg
2 dl sukker
3 dl surmelk
100 g smør
2 ts natron
2 ts kanel
1 ts ingefær
270 g hvetemel
1,5 dl tyttebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret. Ha smør og kefir i eggedosisen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i. Rør i tyttebærsyltetøy til slutt.

Ha deigen i en smurt og strødd form som rommer 1,5 til 2 liter.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 40-50 min. Sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt, for steketiden vil variere med hvilken type form du bruker.

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut og plasseres på et passende fat.

Tips

Krydderkaken egner seg godt til frysing.

Se også oppskrift på "Krydderkake med tyttebær".

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

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