Kardemommekake



Ingredienser

75 g smør
1 dl sukker
1 egg
2 ts bakepulver
1 ts kardemomme
4 dl hvetemel
2 dl surmelk

Pynt:
perlesukker
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt sammen mel, bakepulver og kardemomme. Bland i vekselsvis med surmelk. (Deigen blir tykk i konsistensen.)

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss over perlesukker og mandelflarn.

Stekes på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min.

Tips

Kaken er fin å fryse.

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

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