Krydderkake med fløte

Ingredienser



100 g smør
2,5 dl sukker
2 egg
1,5 dl matfløte
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts ingefær
1 ts muskat
1,5 ts nellik
1,5 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, bakepulver og krydder. Bland det tørre i smørkremen vekselsvis med fløten.

Ha deigen i en formkakeform (1,5 liter). Smør formen godt og ha helst bakepapir i bunnen av formen (hvis du ikke bruker bakepapir bør du i stedet smøre og drysse formen med brødrasp).

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 50-60 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Krydderkaken er holdbar om den pakkes inn i plast. Den er dessuten kjempefin å fryse.

Det er flere gode oppskrifter på krydderkake på detsoteliv.no. Se for eksempel "Krydderkake til gløgg", "Gammeldags krydderkake", "Krydderkake med olje" og "Prestefruens krydderkake". Søk etter "kydder" i navnefeltet på startsiden og se selv!

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

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