Mørk sirupskake

Ingredienser



2 store egg
200 g sukker
125 g smør
3 ss mørk sirup
1 dl melk
1 ts kardemomme
2 ts bakepulver
250 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret sammen med sirupen. Bland dette i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver og kardemomme. Vend dette inn i deigen vekselsvis med melken. Rør til deigen er klumpfri, men ikke rør mer enn nødvendig.

Ha deigen i en smurt form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut. Sett kaken på et passende kakefat.

Tips

Bruk generøse spiseskjeer med mørk sirup - det gir god smak:-)

"Mørk sirupskake" er fin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mork-sirupskake