Sirupskake med tørket frukt



Ingredienser

100 g smør
1,5 dl lys sirup
1,5 dl sukker
1,5 dl sterk kaffe
4 dl kulturmelk
1 ts kanel
1 ts muskat
1 ts natron
1 ts bakepulver
600 g hvetemel
0,5 dl rosiner
0,5 dl apsikat
1 dl sukat

Fremgangsmåte

Smelt smør, sirup og sukker i en kjele. Rør i kaffe. Bland i krydder og kulturmelk. Rør så i alt det tørre. Tilsett tørket frukt til slutt.

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken helt i langpannen. Ta den ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del kaken i snipper.

Tips

Kaken er fin å fryse!

Se også oppskrift på **Prestefruens sirupskake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sirupskake-med-torket-frukt