# Rask krydderkake

### Ingredienser




1 egg
1,5 dl melk
20 g smør
1 ts kanel
1 ts ingefær
1 ts nellik
1 ts natron
180 g sukker
180 g hvetemel

### Fremgangsmåte

Pisk egg, melk og smeltet smør lett sammen. Rør i sukker, krydder og natron. Bland i hvetemelet til en klumpfri deig.

Ha deigen i en smurt form som rommer 1 liter (ha bakepapir i bunnen). Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut. Fjern bakepapiret og avkjøl helt på rist.

### Tips

Kaken oppbevares innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken er fin å fryse.

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

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/rask-krydderkake