Amazin Raisin Cake



Ingredienser

2 store egg
0,5 dl melk
2,5 dl majones (se tips)
5 dl sukker
2 ts bakepulver
1,5 ts kanel
0,5 ts muskat
0,25 ts nellik
7,5 dl hvetemel
2,5 dl rosiner
1,5 dl valnøtter
7,5 dl epleterninger (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk og majones med en stålvips. Rør i sukker, bakepulver og krydder. Bland så i hvetemelet og rør til du får en jevn deig. Vend i rosiner, hakkede valnøtter og eplebiter. Det blir en temmelig tykk og kompakt deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45-55 min (sjekk at kaken er helt gjennomstekt i midten, se tips).

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig løftes ut av formen. Del kaken opp i firkanter.

Tips

I Amerika er det vanlig å kjøpe majones på store glass (og ikke våre typiske majonestuber). Ikke la deg skremme av mengden - det er riktig at det skal være 2,5 dl majones! Til gjengjeld er det ikke smør, olje eller annet fett i kaken.

7,5 dl epleterninger (NB! uten skall) tilsvarer ca 3 store epler.

Pass nøye på at kaken blir skikkelig gjennomstekt. Kaken skal være litt klebrig i konsistensen, men likevel helt stekt i midten.

Kaken er holdbar lenge om den pakkes inn i plast. Den egner seg dessuten utmerket til frysing!

"Amazin' Raisin Cake" kan også lages som rund kake. Stek i så fall to kakebunner hver for seg i rund form som er 24 cm i diameter. Kaken kan fylles og pyntes med pisket krem eller ostekrem (du finner oppskrift på ostekrem hvis du søker på gulrotkaker på detsoteliv.no).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/amazin-raisin-cake