Krydderkake med eplemos

Ingredienser



150 g smør
3 dl sukker
3 dl eplemos (se tips)
0,5 ts nellik
0,5 ts muskat
0,5 ts kanel
0,5 ts ingefær
2 ts natron
6 dl hvetemel
0,5 dl appelsinjuice (eller presset saft av 1/2 appelsin eller 1 stor klementin)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Bland i eplemosen. Rør så inn krydder og deretter hvetemel og appelsinjuice.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time (se tips). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Du kan bruke hjemmelaget eller ferdigkjøpt eplemos. Det gjør ikke noe om det er eplebiter i den. Hvor søt kaken blir avhenger selvsagt av hvor søt eplemos du bruker. Reguler dette eventuelt også ved å redusere litt på sukkermengden dersom du bruker veldig søt eplemos.

Dette er en kake som er litt tung i konsistensen (skyldes sikkert at kaken ikke inneholder egg). Pass derfor nøye på at kaken er helt gjennomstekt. Det kan godt hende at den trenger litt lenger steketid enn 1 time. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes den blir for mørk på toppen.

Kaken er ypperlig å fryse!

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

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