Myk pepperkake fra Sverige (Mjuk pepparkaka)



Ingredienser

150 g smør
3 egg
3,5 dl sukker
2,5 dl seterrømme
2 ts kanel
1 ts kardemomme
1 ts ingefær
0,5 ts nellik
3 ts bakepulver
4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i rømmen og krydderet og deretter det smeltede smøret. Sikt mel og bakepulver og bland i til slutt. Rør deigen klumpfri.

Hell deigen i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt).

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Tips

"Mjuk pepparkaka" oppbevares godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/myk-pepperkake-fra-sverige-mjuk-pepparkaka