Bakepulverring



Ingredienser

125 g smør
75 g sukker
1 egg
1 dl melk
1 ts vaniljesukker
2,5 ts bakepulver
250 g hvetemel
1,5 dl rosiner

Pynt:
2 dl melis
2 ss vann
noen dråper romessens (kan sløyfes)
skåldede mandler og apsikat

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Bland i melken og sikt i hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Rør inn rosiner (dette skal bli en nokså klissete deig).

Bruk to spiseskjeer og legg deigen i klatter formet som en ring på bakepapirdekket stekeplate.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 20 minutter, til kaken er gyllenbrun og gjennomstekt. Avkjøl kaken og legg den over på et fat.

Rør sammen melisglasur og smak til med romessens. Fordel glasur over kaken og dryss over skåldede mandelflarn og apsikat til pynt.

Serveres nystekt!

Tips

"Bakepulverring" smaker best samme dag.

Se også oppskrift på "Bakepulverkringle", "Saupkringle" og "Lettvintkringle".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bakepulverring