Plommekake i langpanne

Ingredienser



200 g smør
3 dl sukker
4 egg
1 dl melk
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
- -
2 dl plommebiter

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt vaniljesukker, bakepulver og hvetemel. Bland det tørre i smørkremen vekselsvis med melken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Del plommer opp i små biter og dryss over deigen i formen. Stek kaken nederst i ovnen ved 190°C i ca 30 min. Avkjøl kaken litt i formen før den løftes ut og deles opp i firkanter.

Serveres nystekt! Kaken smaker ekstra godt med vaniljeis og melisdryss.

Tips

Kakestykkene kan fryses.

- -

PLOMMER I HARDANGER

"Me skulle plukka plommer i Hardanger
Og levd slaraffenliv fra hånd til munn.
Og kasta av oss juggelet og glitteret som pranger.
Og tynger oss kvart dyrebart sekund.
Me skulle plukka plommer i Hardanger
Og elska natt og dag i halvhøgt gras.
Uten å få massevis av ongar eller anger
Eller dagdrømmar som alltid går i knas.

REF:
Me skulle plukka plommer i Hardanger
Og drukke vin og cider i frå spann.
Og småspist av et tre med rø` moreller
Og gitt blaffen i vår plikt som menigmann.

Me skulle plukka plommer i Hardanger
Og ingen skulle ta ein telefon
Til viktige kontor i Bergen og Stavanger
Om småbeløp på rundt ein million.
Me skulle plukka plommer i Hardanger
Og ikkje kjøpa kjøttdeigen i plast
Men levd på alle rypene og fiskane ein fanger
Og vore ein naturentusiast. (...)"

(Utdrag fra sangen til Vestlandsfanden, fra samlealbumet "Livets glade plommer" utgitt i 2010.)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/plommekake-i-langpanne