Korintbiter

Ingredienser



150 g smør
250 g sukker
2 egg
1,5 ts bakepulver
500 g hvetemel
2,5 dl melk
125 g korinter
100 g sukat

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene og pisk eggeplommene i smørkremen. Sikt mel og bakepulver og bland med korinter og sukater. Ha dette i deigen vekselsvis med melken. Vend i stivpiskede eggehviter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 45-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den hvelves ut og deles i firkanter.

Tips

"Korintbiter" er supre å fryse!

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

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