# Det søte liv...

## Sirupsrisk

### Ingredienser




500 g mørk sirup
140 g smør
200 g sukker
5 dl lunken helmelk
3 ts natron
0,5 ts pepper
0,5 ts ingefær
0,25 ts nellik
1 ts kanel
400 g hvetemel
revet skall av 1 appelsin

### Fremgangsmåte

Varm opp sirupen og smør i en middels stor, tykkbunnet kjele til smøret har smeltet og blandingen er flytende. Tilsett sukker og melk og bland det godt sammen. Ha så natron og krydder, revet appelsinskall og til slutt hvetemelet.

Ha deigen i en stor, smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 45 min (sjekk at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut.

### Tips

Denne kaken smaker aller best nystekt, men kan fryses.

- -

ETT ER NØDVENDIG

Ett er nødvendig - her
i denne vår vanskelige verden
av husville og heimløse:

Å ta bolig i seg selv

Gå inn i mørket
og pusse sotet av lampen.

Slik at menneskene på veiene
kan skimte lys i dine bebodde øyne.

(Hans Børli)

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/sirupsrisk