Høstkake med plommer



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 2 store egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 dl hvetemel
- -
♥ 6 plommer
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ts kanel
- -
♥ 1 ss perlesukker
♥ 50 g mandler

Fremgangsmåte

Start med å dele plommene i biter og legg dem i en bolle. Bland med sukker og kanel og la plommene stå slik i kjøleskapet i ca 15 minutter.

Smelt smøret til kakerøren. Rør sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Bland i bakepulver, vaniljesukker og det smeltede smøret. Så rører du i melet til en klumpfri deig.

Ha deigen i en liten rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Alternativt kan du bruke en ildfast form som jeg har gjort her. Fordel de sukkermarinerte plommebitene over deigen. Strø til sist over fint hakkede mandler og litt perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter, til kaken er gyllen.

Tips

♥ Denne kaken blir litt kompakt i konsistensen, og det er slik den skal være! Det skyldes at egg og sukker bare skal røres sammen og ikke piskes til eggedosis. Ikke overstek kaken, for den skal beholde en litt "kladdete" konsistens.

♥ Det blir også godt med fint hakkede hasselnøtter oppå kaken i stedet for mandler. Ønsker du nøttefri kake, er det bare å droppe å ha det på toppen.

♥ Kaken smaker aller best samme dag, servert lunken med pisket krem, vaniljesaus eller vaniljeis ved siden av.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hostkake-med-plommer