Gløggkake med rosiner og mandler

Ingredienser



♥ 3 pk gløggmix (à 175 gram, se tips)
♥ 4 dl gløgg (ikke utblandet med vann)
♥ 200 g smør
♥ 200 g brunt farin
♥ 3 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 3-4 ss gløgg (ikke utblandet med vann)

Pynt:
♥ noen rosiner og mandelflak

Fremgangsmåte

Ha rosinene og mandlene fra pakkene med gløggmix i en bolle. Hell over gløggen. Sett bollen i kjøleskapet over natten slik at gløggen får trukket godt inn i rosin- og mandelblandingen.

Dagen etter piskes mykt smør og brunt farinsukker luftig. Tilsett ett egg om gangen og pisk videre til en luftig smørkrem. Sikt mel og bakepulver og bland dette inn i deigen.

Ta bollen med gløggblandingen ut av kjøleskapet og bland hele innholdet forsiktig i deigen (altså alle mandlene, rosinene og gløgg som måtte være igjen). Deigen skal bli temmelig tykk og kompakt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 1,5 til 2 timer, eller til kaken er gjennomstekt i midten. Dekk eventuelt over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden hvis du synes kaken begynner å bli for mørk på overflaten.

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald. Løsne kaken forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Rør sammen melis og gløgg til en passe tykk melisglasur. Smør glasuren over kaken og pynt med rosiner og mandelflak.

Tips

♥ Gløggmix består av ferdig opphakkede mandler og rosiner, som gjerne tilsettes gløggen. En pakke gløggmix er på 175 gram. I stedet for gløggmix kan du bruke 300 g rosiner og 225 g mandler og hakke opp dette selv.

♥ Kaken holder seg myk i mange dager dersom den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gloggkake-med-rosiner-og-mandler