Krydderkake med hasselnøttglasur



Ingredienser

♥ 75 g smør
♥ 2,5 dl sukker
♥ 4 dl kefir
♥ 1,5 ts natron
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts muskat
♥ 5 dl hvetemel

Hasselnøttglasur:
♥ 100 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 1,5 ss melk
♥ 1,5 ss hvetemel
♥ 150 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene i en stor bakebolle. Bruk en stålvisp til å røre med, slik at alle melklumper fjernes.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 minutter.

Lag imens hasselnøttglasuren: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sukker, melk og hvetemel og rør til blandingen er jevn og klumpfri. Hakke

hasselnøttene grovt og bland i.

Når kaken har stekt i 25 minutter, tas den ut av ovnen. Fordel glasuren over kaken med en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre midt i ovnen i ca. 20 minutter, til glasuren er gyllenbrun (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken helt i formen før du løsner den forsiktig og flytter den over på et fat.

Tips

♥ Kaken holder seg myk i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

♥ Hasselnøttene kan byttes ut med hakkede mandler eller mandelflak dersom du fortrekker en mer klassisk toscaglasur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-hasselnottglasur