Enkel krydderkake med kefir

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 5 dl kefir
♥ 5 dl sukker
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ts nellik
♥ 2 ts natron
♥ 1 egg
♥ 350 g hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret.

Ha kefir, sukker, krydder, natron og lett sammenpisket egg i en bakebolle.

Bland inn det smeltede smøret. Tilsett hvetemelet og rør deigen raskt sammen (se tips).

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at den er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen før du flytter den over på et fat.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Det spiller ingen rolle om du bruker kulturmelk i stedet for kefir.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Da unngår du at deigen blir seig, og kaken blir myk og luftig.

♥ Krydderkaken holder seg myk i flere dager. Pakk den inn i plast, og gi den eventuelt et nytt dryss melis så den ser delikat ut. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

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