Slumsekake

Ingredienser



100 g smør
4 egg
3 dl sukker
1,5 dl melk
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
100 g hasselnøtter
75 g rosiner

Fremgangsmåte

Rør sammen egg og sukker med stålvisp. Smelt smøret. Ha melken i smøret og bland i eggeblandingen. Sikt i det tørre og bland til en jevn deig. Tilsett til slutt rosiner og hakkede nøtter.

Hell deigen i en brødform (1,5 liter) som er smurt og har bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 1 time og 15 min. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Avkjøl kaken noen min før den hvelves ut av formen og avkjøles helt på rist.

Tips

Steketiden kan variere fra ovn til ovn, så sjekk med en kakenål om kaken er gjennomstekt fra det har gått 1 time. Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir etter 45 min steketid, for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/slumsekake