Det søte liv...

Mellommatkake

Ingredienser



2 egg
225 g sukker
250 g smør
3 dl melk
150 g rosiner
500 g hvetemel
4 ts bakepulver

Pynt:
50 g smør
75 g sukker
1 ts kanel
75 g mandler

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melken. Rør sammen egg og sukker med en stålvisp i en stor bakebolle (ikke visp eggedosis). Bland i smørmelken og rosiner. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og rør inn til slutt.

Fordel deigen i en stor bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Smelt smøret til toppen og pensle på deigen med en bakepensel slik at overflaten på deigen blir blank og klebrig. Strø over sukker, kanel og hakkede mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 min. Avkjøl kaken. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i snipper eller firkanter.

Tips

Kaken er veldig fin å fryse ferdig oppdelt. Da kan du lett ta opp og tine de stykkene du vil ha. Det tar ca 20 min i romtemperatur eller bare et par min i mikroen.

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

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