Krydderkake med rips

Ingredienser



♥ 2 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1 dl rips (friske eller frosne)
♥ 175 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts kanel
♥ 75 g smør
♥ 1,5 dl yoghurt naturell

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggedosis av eggene og 2 dl sukker. Rør friske eller halvtinte rips med resten av sukkeret (rør godt, men bærene skal ikke bli fullstendig most). Bland ripsene i eggedosisen. Sikt de tørre ingrediensene godt sammen og bland inn i deigen. Rør i smeltet, avkjølt smør. Tilsett til slutt yoghurt.

Ha deigen i en smurt avlang brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 30–40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken litt i formen før du forsiktig hvelver den ut av formen og fjerner bakepapiret.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Krydderkaken er holder seg god i flere dager. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken er også veldig fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-rips