Daimkulekake



Ingredienser

6 egg
6 dl sukker
210 g smør
3 dl melk
11 dl hvetemel
6 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
200 g Daimkuler (2 pk)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri. Bland i 100 g Daimkuler (1 pk).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø resten av Daimkulene (1 pk) over kaken. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Det er et poeng å fordele Daimkulene med 1 pk rørt inn i deigen og 1 pk strødd oppå fordi kulene synker noe ned i deigen under steking.

Kaken er kjempefin å fryse.

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

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