Prestegårdens krydderkake

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 2 egg
♥ 200 g sukker
♥ 1,5 dl lettrømme
♥ 175 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 1,5 ts nellik
♥ 1,5 ts ingefær

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn rømmen til du får en jevn røre. 'Sikt sammen det tørre og bland inn. Rør inn avkjølt smør til slutt.

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

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Sikt litt melis over kaken før servering.

Tips

♥ Krydderkaken er fin å fryse.

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

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