Krydderruter

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 7,5 dl kefir
♥ 8 dl sukker
♥ 3 ts kanel
♥ 3 ts nellik
♥ 1 ss natron
♥ 450 g hvetemel
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle. Bland i krydder og natron. Ha i kefir og lett sammenpisket egg. Rør godt. Bland så vekselsvis i smør og hvetemelet. Rør til en jevn deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Merk det jeg har beskrevet innledningsvis om konsistensen på denne kaken. Det er meningen at denne kaken skal bli klissete og litt seig i konsistensen, og ikke luftig. Hvis du ønsker en mer klassisk krydderkake i langpanne, kan du teste ut **Krydderkake med ostekrem** (og eventuelt droppe ostekremen).

♥ Oppbevar kakebitene i en kakeboks (gjerne i kjøleskapet) med matpapir mellom lagene. Krydderrutene er også veldig fine å fryse.

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

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