Julens krydderbiter



Ingredienser

150 g smør
3 dl melk
4,5 dl sukker
1 ts kardemomme
1 ts kanel
1 ts finmalt pepper
1 ts nellik
1 ts ingefær
1 dl rosiner
3 ts bakepulver
7,5 dl hvetemel

Pynt:
perlesukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melk. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og krydder i en bakebolle. Bland rosinene i det tørre. Ha så i smørmelken og rør deigen sammen. Den skal bli nokså tykk og kompakt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkantede biter.

Tips

"Julens krydderbiter" smaker utrolig godt nystekte og varme. De er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/julens-krydderbiter