Marmeladekake



Ingredienser

125 g smør
500 g appelsin- og/eller sitronmarmelade (se tips)
375 g hvetemel
1 ts ingefær
1 ts bakepulver
3 ss appelsinjuice

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland med marmeladen. Sikt sammen mel, ingefær og bakepulver og rør i sammen med appelsinjuice. Bland til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 160°C i ca. 1 time.

Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Bruk helst marmelade av god kvalitet. Du finner et godt utvalg av marmelade i de store matbutikkene. Finner du ikke skikkelig marmelade, kan vanlig appelsinsyltetøy også brukes. Jeg pleier å bruke ca 300 g sitronmarmelade (1 glass) og resten appelsinmarmelade. Sitronmarmelade får du blant annet tak i på ICA.

"Marmeladekake" er fin å fryse.

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

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