Blomstrende sirupsbiter



Ingredienser

100 g smør
2,5 dl lys sirup
0,5 dl brunt sukker
2,5 ts bakepulver
2 ts kanel
1 ts ingefær
1 dl melk
1 appelsin - revet skall
6,5 dl hvetemel
60 g apsikat

Pynt:
40 mandler
10-15 røde cocktailbær (1 pk)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en forholdsvis stor kjele. Tilsett sirup (se tips) og sukker og rør om til blandingen er smeltet og jevn.

Ta kjelen av platen og rør i kald melk. Bland deretter bakepulver og krydderet i kjelen. Rør i revet skall av appelsinen. Bland apsikat med hvetemelet, slik at apsikaten blir godt oppdelt og dekket med mel (se tips). Ha melblandingen i kjelen og rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). La bakepapiret stikke litt opp av formen på sidene, slik at det er lett å løfte ut kaken etter at den er

stekt. Glatt til overflaten med en smørekniv.

Skåld mandlene til pynten og tørk dem i et hånkle. Del dem på midten med en skarp kniv, slik at du får 80 halve mandler. Del cocktailbærene i to. Legg cocktailbær og mandler i blomstermønster oppå kaken, slik som på bildet.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Løft kaken forsiktig ut formen ved å dra i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Sirupen er lett å måle opp hvis du varmer sirupsboksen et øyeblikk i mikronen (dette kan ikke gjøres hvis sirupsboksen er av metall).

Det er lurt å blande apsikaten med hvetemelet, fordi apsikaten ellers har lett for å klebe seg sammen og synke til bunnen av kaken.

Kaken er holdbar innpakket i plast og er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blomstrende-sirupsbiter