Brittakake



Ingredienser

100 g smør
1 egg
2 dl brunt sukker
1 dl matfløte
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
35 g lyse rosiner (sultana)
35 g apsikat (syltet appelsinskall)
25 g havregryn (små, lettkokte)

Pynt:
litt apsikat (syltet appelsinskall)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egget og brunt sukker. Bland i fløten og det avkjølte smøret. Bland de tørre ingrediensene sammen med rosiner og apsikat (den tørkede frukten skal bli godt separert og dekket med mel). Ha dette i deigen litt om gangen, og rør til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 35-40 min. Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Dryss eventuelt over litt apsikat til pynt. Kaken smaker aller best nystekt og lunken!

Tips

Lyse rosiner fås blant annet kjøpt i mange innvandrerbutikkerog helsekostbutikker.

"Brittakake" egner seg veldig godt til frysing.

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

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