Bondegårdskake



Ingredienser

250 g smør
700 g sukker
1 liter surmelk
5 ts kanel
2 ts kardemomme
4 ts natron
150 g rosiner
800 g hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker og kulturmelk i en stor bakebolle. Rør i kanel, kardemomme og natron. Ha i smøret og rør om. Bland rosinene med mel, slik at rosinene blir godt separert og dekket med mel (se tips). Ha dette i bakebollene og rør raskt sammen til alt er blandet og du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken opp i firkanter. Sikt over melis rett før servering.

Tips

Det at du blander rosinene med hvetemel før du har dem i deigen forhindrer at rosinene synker ned til bunnen på kaken under stekingen.

Kaken er kjempefin å fryse. Sikt over melis rett før servering, slik at kakestykkene ser ferske og delikate ut!

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

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