Plommekake

Ingredienser



75 g smør
3 egg
2 ts vaniljesukker
3 ts bakepulver
200 g sukker
225 g hvetemel

Fyll:
8-10 plommer
mandelflak

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggene lett sammen med sukkeret. Rør i smøret, og deretter de tørre ingrediensene.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Del plommene i to og fjern stenene. Legg plommene over deigen med den runde siden opp. Strø over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen.

Tips

Plommekaken er fin å fryse!

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

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