# Kaffekake med sirup




### Ingredienser

♥ 5 dl kaffe (se tips)
♥ 2,5 dl lys sirup
♥ 1,5 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 3 ts hornsalt
♥ 10 dl hvetemel

Pynt:
♥ mandelflak

### Fremgangsmåte

Varm opp kaffe og sirup i en kjele på svak varme til sirupen har smeltet.

Bland hvetemel med natron, krydder og fint revet skall av appelsin. Bland deigen sammen (den skal være tykk som grøt).

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Dryss over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Skjær kaken i skiver og server nybakt med litt smør på.

**Tips**

♥ Det skal være 5 dl ferdiglaget kaffe (løs opp 2 teskjeer frysetørret kaffepulver i varmt vann).

♥ Det er meningen at deigen skal bli tykk og litt seig i konsistensen.

♥ Det er også helt normalt at det blir hull i kaken som du ser på bildet.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget. Kaken er fin å fryse.

♥ Se også oppskrift på **Prestefruens sirupskake**, som også lages med kaffe og sirup. En annen gammeldags kake i langpanne er **Gammeldags pepperkake**.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kaffekake-med-sirup