Prestefruens sirupskake



Ingredienser

♥ 500 g lys sirup
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 dl sterk kaffe
♥ 2 dl melk
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts pepper
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts kanel
♥ 2,5 ts bakepulver
♥ 500 g hvetemel
♥ 50 g apsikat eller sukat

Glasur:
♥ 6 dl melis
♥ ca. 5 ss vann

Pynt:
♥ mandelflak

Fremgangsmåte

Varm opp sirup, sukker og kaffe på svak varme til sirupen har smeltet. Ta kjelen av platen. Tilsett melk og krydder.

Bland deretter inn hvetemel og bakepulver (rør minst mulig for å få deigen blandet, se tips). Vend inn apsikat eller sukat.

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken helt i langpannen. Ta den ut av langpannen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melis og vann til en melisglasur med passe konsistens, og smør glasuren over kaken i et tynt lag. Dryss eventuelt over mandelflak til pynt.

Skjær kaken opp i snipper.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å sikre at deigen blir myk og ikke kompakt og tung.

♥ Apsikat er syltet appelsinskall. Du kan gjerne bruke sukat i stedet hvis du foretrekker det.

♥ Sløyf mandlene på toppen av kaken dersom du ønsker en kake uten nøtter.

♥ Det er meningen at denne kaken skal bli nokså lav, men veldig myk. Snipper er den tradisjonelle måten å skjære opp denne kaken på, men det går selvfølgelig helt fint å skjære kaken i firkanter også, så får du mindre avskjær.

♥ Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/prestefruens-sirupskake