Rondanekake



Ingredienser

150 g smør
250 g sukker
2 egg
4 ts bakepulver
1 ss kanel
1 ss vaniljesukker
300 g hvetemel
100 g apsikat
50 g rosiner
1,5 dl eplemos

Glasur:
2-3 dl melis
2 ss vann

Pynt:
hakkede mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, et om gangen. Rør inn eplemosen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland med apsikat og rosiner (dette forhindrer at den tørkede frukten synker til bunns i kaken under stekingen). Ha dette i smørkremen og rør til deigen er jevn og klumpfri.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av

formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasur og smør over den kalde kaken i et tynt lag. Dryss over hakkede mandler og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

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

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