Gløggkake med krydder



Ingredienser

150 g smør
1,5 dl sukker
3 egg
5 ts kanel
4 ts bakepulver
3 dl hvetemel
3 dl gløgg (ferdig utblandet)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker hvitt. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør deretter inn gløgg (se tips). Sikt sammen de tørre ingrediensene og tilsett. Bland sammen til du får en jevn deig.

Ha deigen i en brødform (1,5 liter) som er smurt og har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 40-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut og avkjøles helt.

Gi kaken et lett dryss med melis før servering.

Tips

Bruk gløgg som er avkjølt og ferdig utblandet (se anvisning bak på gløggflasken). Det spiller ingen rolle om du har blandet ut gløggen med vann, sprit eller rødvin -

gløggrestene kan brukes i denne kaken uansett.

Det lønner seg å la kaken bli helt kald før du skjærer i den, ellers kan den lett gå i stykker. Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gloggkake-med-krydder