Krydderkake med aprikos



Ingredienser

- ♥ 200 g smør
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 4 store egg
- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts allehånde
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 1 ts nellik

Pynt:

- ♥ 3 ss aprikossyltetøy
- ♥ mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og rør inn i deigen.

Fordel deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen, for det kan hende at du må steke kaken litt lenger).

Avkjøl kaken noen minutter i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen.

Smør aprikossyltetøy på toppen av den fortsatt lunkne kaken. Dryss over mandelflak og klem dem til kaken, slik at de fester seg i syltetøyet.

Avkjøl kaken helt før den skjæres i skiver.

Tips

Krydderkake med aprikos er fin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-aprikos