Lettvint krydderformkake

Ingredienser



2 dl matolje
3 dl sukker
4 egg
2 ts bakepulver
2 ts kanel
0,5 ts ingefær
0,5 ts nellik
4 dl hvetemel
1 dl rosiner

Fremgangsmåte

Visp sammen olje og sukker med en stålvisp. Visp inn eggene. Sikt sammen mel, bakepulver og krydder. Bland litt av dette med rosinene (dette forhindrer at rosinene synker til bunns i kaken under stekingen). Ha resten av det tørre i deigen og rør med stålvispen til deigen er klumpfri. Vend til slutt i de melete rosinene.

Hell deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 liter (se tips).

Stek kaken på rist ved 180°C midt i ovnen i ca 50 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i noen minutter i formen før du forsiktig hvelver den ut av formen. La kaken bli helt kald før du skjærer i den, ellers kan den lett gå i stykker.

Tips

Bruk matolje med nøytral smak, slik som for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Du kan også steke kaken i en rund kakeform (22 cm i diameter).

"Lettvint krydderformkake" egner seg kjempegodt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lettvint-krydderformkake