Kanel- og ingefærkake

Ingredienser



250 g smør
2 dl brunt sukker
1 dl lys sirup
4 egg
1 ts bakepulver
1 ts kanel
1 ts ingefær
5 dl hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker og sirup. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 til 2 liter.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C 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.

Sikt over litt melis til pynt før servering.

Tips

"Kanel- og ingefærkake" egner seg godt til frysing. Gi den tinte kaken et ekstra lite melisdryss, og den ser som nylaget ut!

Se også oppskrift på "Kanel- og ingefærkake i langpanne".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanel-og-ingefaerkake