Krydderkake med tyttebær

Ingredienser



3 egg
300 g sukker
150 g smør
2,5 dl seterrømme
2 ts ingefær
2 ts kanel
1 ts nellik
2 ts bakepulver
200 g hvetemel
2 dl tyttebær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Visp smøret i eggedosisen sammen med rømmen. Sikt sammen de tørre ingriensene. Bland tyttebærene med 2 ss av det tørre, slik at de blir godt dekket med mel (se tips). Ha resten av det tørre i deigen og rør til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne en stålvisp). Vend i de melete tyttebærene til slutt.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform eller brødform som rommer 2 liter.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Sjekk med kakenål at kaken er helt stekt, steketiden avhenger av type form du bruker. Avkjøl kaken i et par minutter i formen før du forsiktig hvelver den ut av formen.

Tips

Å blande tyttebærene med mel forhindrer at de synker til bunns i kaken under stekingen. Dersom du bruker frosne tyttebær, bør de vendes inn i deigen i frossen tilstand.

Krydderkaken kan fryses.

Se også oppskrift på "Krydderkake med tyttebærsyltetøy".

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

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