Krydderkake med tyttebærsyltetøy

Ingredienser



♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 3 dl kulturmelk
♥ 2 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 270 g hvetemel
♥ 1,5 dl tyttebærsyltetøy

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret. Ha smør og kulturmelk i eggedosisen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn. Rør tyttebærsyltetøy inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en smurt og strødd formkakeform som rommer ca. 2 liter.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 40–50 minutter. Sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt, for steketiden vil variere med hvilken type form du bruker.

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut og plasseres på et passende fat.

Sikt melis over kaken før servering.

Tips

♥ Krydderkaken egner seg godt til frysing.

♥ Se også oppskrift på **Krydderkake med tyttebær**.

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

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