

Daddelkake med muskat

Ingredienser



120 g smør
200 g sukker
2 store egg
2 ts natron
2 ts muskat
2 dl melk
300 g hvetemel
300 g dadler

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Hakk dadlene (se tips). Bland dadlene med 2 ss av melet (se tips). Sikt resten av melet sammen med natron og muskat. Rør det i smørkremen vekselsvis med melken. Vend i de melete daddelbitene til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut. Fjern bakepapiret og legg kaken på et passende fat. Sikt over melis før servering.

Tips

Bruk helst dadler som kjøpes i løsvekt. De er ikke klissete på utsiden som de du får kjøpt innpakket. Daddelbitene bør meles før de has i deigen fordi dette forhindrer at daddelbitene synker til bunns i kaken under stekingen.

Kaken kan fryses. Gi den tinte kaken et ekstra dryss med melis. Da ser den fin og delikat ut!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daddelkake-med-muskat