Krydderkake til gløgg



Ingredienser

150 g smør
5 dl kulturmelk
1,5 dl H-melk
5 dl sukker
3 ts kanel
1,5 ts nellik
1 ss natron
10 dl hvetemel

Pynt:
3 dl melis
1-2 ss melk
evtl. noen romdråper
sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland kulturmelk, H-melk og sukker i en bakebolle. Sikt sammen mel, natron og krydder og bland i. Rør i smøret til slutt. (Bruk gjerne en stålvisp når du rører, og ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Ha deigen i to, smurte brødformer (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene nederst i ovnen ved 200°C i ca 35 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl kakene litt i formen før de forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kakene på et passende fat.

Hvis du vil, kan du pynte de avkjølte kakene med et tynt lag melisglasur, eventuelt tilsatt noen romdråper og legge på noen søte sjokoladehjerter.

Tips

Det går selvsagt an å halvere oppskriften og bare lage én kake:

75 g smør
2,5 dl kulturmelk
0,75 dl H-melk
2,5 dl sukker
1,5 ts kanel
0,75 ts nellik
0,5 ss natron
5 dl hvetemel

Krydderkaken oppbevares godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Den egner seg godt til frysing.

HJEMMELAGET GLØGG:

7,5 dl (1 flaske) billig rødvin
2 dl portvin, madeira eller vodka
2 dl lysebrunt råsukker
8 stk hele nellik
1 stk hel kanelstang
3 stk hel kardemomme
2 stk hele stjerneanis
1 muskatnøtt

Fremgangsmåte:
Bland portvin og krydder i et glass og la stå i romtemperatur i 1 døgn. Varm alle ingrediensene til gløggen sammen i en kjele. Varm sakte opp, det skal ikke koke, bare være godt varmt slik at sukkeret smelter. Koker gløggen, forsvinner alkoholen, og det vil vi jo ikke..;-) Sil vekk krydderet. Server gløggen varm i små kopper med rosiner og hakkede (eventuelt skåldede) mandler.

PS: Vil du lage alkoholfri gløgg, bytter du ut vin og portvin med sterk solbærsaft.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-til-glogg