Krydderkake med fløte

Ingredienser



- ♥ 100 g smør
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 1,5 dl matfløte
- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts muskat
- ♥ 1,5 ts nellik
- ♥ 1,5 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen.

Sikt mel, bakepulver og krydder. Bland det tørre i smørkremen vekselsvis med fløten.

Ha deigen i en formkakeform (1,5 liter). Smør formen godt og ha helst bakepapir i bunnen av formen (hvis du ikke bruker bakepapir bør du i stedet smøre og drysse formen med brødrasp).

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 50–60 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt).

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

Tips

♥ Krydderkaken er holdbar om den pakkes inn i plast. Den er dessuten kjempefin å fryse.

♥ Se flere deilige krydderkaker **HER**.

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

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