Myk pepperkake med frukt



Ingredienser

2 store egg
5 dl sukker
revet skall av 1 appelsin
1 ts bakepulver
1 ts kanel
1 ts kardemomme
0,5 ts ingefær
0,5 ts nellik
8 dl hvetemel
250 g smør
2 dl melk
2,5 dl korinter
10 tørkede aprikoser

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett revet appelsinskall. Del opp aprikosene i små terninger og bland med korinter. Bland frukten med 2 ss av hvetemelet (dette forhindrer at frukten synker til bunns i kaken under stekingen). Sikt sammen resten av melet, krydder og bakepulver. Smelt smøret og bland med melken. Bland det tørre i deigen vekselsvis med smørmelken. Vend til slutt inn den melete, tørkede frukten.

Ha deigen enten i en stor brødform som rommer 2 - 2,5 liter, eller bruk to små brødformer som rommer 1 liter. Smør formene godt og ha gjerne bakepapir i bunnen.

Stek kaken(e) på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (dekk eventuelt over med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden dersom du synes overflaten blir for mørk). Sjekk med kakenål at kaken(e) er helt gjennomstekt.

Avkjøl kaken(e) litt i formen. Hvelv forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Tips

Oppbevar krydderkaken godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken er veldig fin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/myk-pepperkake-med-frukt