Sirupskake med tørket frukt



Ingredienser

- ♥ 100 g smør
- ♥ 1,5 dl lys sirup
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 1,5 dl sterk kaffe
- ♥ 4 dl kulturmelk
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 1 ts muskat
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 600 g hvetemel
- ♥ 0,5 dl rosiner
- ♥ 0,5 dl apsikat
- ♥ 1 dl sukat

Fremgangsmåte

Smelt smør, sirup og sukker i en kjele. Rør i kaffe. Bland i krydder og kulturmelk. Rør så i alt det tørre. Tilsett tørket frukt til slutt.

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt i langpannen. Ta den ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del kaken i snipper.

Tips

Kaken er fin å fryse!

Se også oppskrift på **Prestefruens sirupskake**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sirupskake-med-torket-frukt