Rask krydderkake

Ingredienser



♥ 1 egg
♥ 1,5 dl melk
♥ 20 g smør
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts natron
♥ 180 g sukker
♥ 180 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg, melk og smeltet smør lett sammen. Rør inn sukker, krydder og natron.

Bland til slutt inn hvetemelet og rør raskt sammen til en klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, smurt form som rommer 1 liter (ha bakepapir i bunnen).

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca. 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut. Fjern bakepapiret og avkjøl helt på rist.

Tips

♥ Kaken oppbevares innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken er fin å fryse.

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

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