Krydderkake med eplemos



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 3 dl eplemos (se tips)
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts muskat
♥ 0,5 ts kanel
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 2 ts natron
♥ 6 dl hvetemel
♥ 0,5 dl appelsinjuice (se tips)

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Bland inn eplemosen. Rør så inn krydder og deretter hvetemel og appelsinjuice.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time (se tips).

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

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Du kan bruke hjemmelaget eller ferdigkjøpt eplemos. Det gjør ikke noe om det er eplebiter i den. Hvor søt kaken blir avhenger selvsagt av hvor søt eplemos du bruker. Reguler dette eventuelt også ved å redusere litt på sukkermengden dersom du bruker veldig søt eplemos.

♥ I stedet for appelsinjuice kan du bruke presset saft av 1/2 appelsin eller 1 stor klementin.

♥ Dette er en kake som er litt tung i konsistensen (skyldes sikkert at kaken ikke inneholder egg). Pass derfor nøye på at kaken er helt gjennomstekt. Det kan godt hende at den trenger litt lenger steketid enn 1 time. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes den blir for mørk på toppen.

♥ Kaken er ypperlig å fryse!

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

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