Yorkshire Parkin

Ingredienser



225 g smør
175 g brunt farin (se tips)
115 g molasse (se tips)
115 g lys sirup
3 store egg
1 ts natron
1 ss ingefær
450 g hvetemel
350 g havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor, tykkbunnet kjele. Tilsett brunt farin, molasse og lys sirup. Rør til alt har smeltet og ta kjelen av platen. Pisk eggene lett sammen og rør i sammen med natron og ingefær. Deretter tilsettes hvetemel og til slutt havregryn. Det blir en tykk og kompakt deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen før den tas ut og bakepapiret fjernes. La kaken stå godt innpakket i plast i kjøleskapet i minst 3 dager før den spises (dette gjør kaken mykere i konsistensen).

Tips

Sukkeret som skal brukes i denne kaken er ikke vanlig, lysebrunt sukker, men mykt, mørkebrunt farin (blå pakning fra Dansukker som fås kjøpt i de fleste store matvarebutikker).

Molasse er en tykk, svart, sirupsaktig masse som består av stoffet som blir fjernet fra sukkeret i hvitgjøringsprosessen. Molasse er meget næringsrikt og fås kjøpt i helsekostforretninger.

Merk at dette er en meget kraftig og tung kake, men den er mettende og veldig god på smak. Havregrynene gjør at kaken må tygges godt. Kakestykkene kan fryses.

- -

"Remember, remember the fifth of November,
Gunpowder, treason and plot,
We see no reason,
Why gunpowder treason,
Should ever be forgot!
Guy Fawkes, Guy Fawkes, t'was his intent
To blow up the King and Parli'ment.
Three-score barrels of powder below
To prove old England's overthrow;
By God's providence he was catch'd
With a dark lantern and burning match.
Holloa boys, holloa boys, let the bells ring.
Holloa boys, holloa boys, God save the King!
And what should we do with him? Burn him!"

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/yorkshire-parkin