Frk. Paulsens plumkake

Ingredienser



250 g smør
200 g sukker
4 egg
3 dl kefir
1 ts natron
500 g hvetemel
1 ts ingefær
0,5 ts muskat
revet skall av 1/2 sitron
400 g rosiner
200 g sukat

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Rør inn eggeplommene. Rør sammen kefir og natron og rør i. Sikt mel og krydder og bland i. Ha så i revet sitronskall, rosiner og sukater. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt.

Fyll deigen i 2 smurte former som rommer 1 liter (du kan bruke rund form (20 cm i diameter), formkakeform eller brødform). Deigen skal fylle formene ca 3/4 fulle.

Stek kakene nederst i ovnen ved 150°C i ca 2 timer.

Tips

Vil du bare lage 1 kake, halverer du oppskriften til følgende:

125 g smør
100 g sukker
2 store egg
1,5 dl kefir
0,5 ts natron
250 g hvetemel
0,5 ts ingefær
1/4 ts muskat
revet skall av 1/4 sitron
200 g rosiner
100 g sukat

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/frk-paulsens-plumkake