Farmors julekake

Ingredienser



500 g sukker
250 g smør
3 store egg
1 ts kardemomme
4 ts vaniljesukker
4 ts bakepulver
4,5 dl fløtemelk (se tips)
900 g hvetemel
250 g rosiner
100 g sukat

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i kardemomme, vaniljesukker og bakepulver. Bland fløtemelk og hvetemel vekselsvis i deigen. Rør til den er klumpfri. Ha så i sukater og rosiner.

Ha deigen i to smurte brødformer med bakepapir i bunnen (se tips).

Stek kakene nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl kakene litt i formene før de forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og avkjøl kakene helt på rist.

Tips

Som fløtemelk kan du bruke kaffefløte eller matfløte. Eller du kan blande halvparten melk og halvparten kremfløte.

Til denne porsjonen bruker jeg 1 form som rommer 1,5 liter og 1 form som rommer 2 liter.

Merk at dette er julekaker som lages med bakepulver og ikke med gjær. Konsistensen på kakene ligner derfor mer på formkake enn på gjærbakst. For oppskrift på tradisjonell julekake, se oppskrift på "Julekake" (rund fasong) og "Julebrød" (avlang fasong) på detsoteliv.no.

"Farmors julekake" er fine å fryse!

- -

O JUL MED DIN GLEDE

O jul med din glede og barnlige lyst,
vi ønsker deg alle velkommen,
vi hilser deg alle med jublende røst
ti tusene ganger velkommen.

Vi klapper i hendene,
vi synger og vi ler,
så glad er vi, så glad er vi,
vi svinger oss i kretsen og neier,
og bukker.

I Østerlands vise, I tre stjernemenn,
vi vet nok hvorhen I skal drage,
for vi ville også så gjerne derhen
og eder på reisen ledsage.

Vi klapper i hendene,
vi synger og vi ler,
så glad er vi, så glad er vi,
vi svinger oss i kretsen og neier,
og bukker.

Så rekker jeg deg nå med glede min hånd,
kom, skynd deg og gi meg den annen.
Så knytter vi kjærlighets hellige bånd

og lover å elske hinannen.

Vi klapper i hendene,
vi synger og vi ler,
så glad er vi, så glad er vi,
vi svinger oss i kretsen og neier,
og bukker.

(Tekst: Gustava Kielland)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/farmors-julekake