Rømmekake med kanel

Ingredienser



125 g smør
2,5 dl sukker
2 store egg
2,5 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel
3 dl lettrømme
- -
1 dl sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland det godt sammen med sukker og egg (bruk håndmikser eller rør kraftig med stålvisp). Sikt de tørre ingrediensene og rør i sammen med rømmen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Bland sukker og kanel og dryss blandingen over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret fra undersiden (se tips) og sett kaken på et passende kakefat.

Tips

Ikke hvelv kaken ut av formen med mindre du vil ha kanel- og sukkerdryss over hele kjøkkengulvet:-)

Kaken er fin å fryse.

PS: Vil du lage kaken i stor langpanne i stedet for rund form, kan du tredoble oppskriften (men redusere litt på bakepulveret):

375 g smør
6 egg
6 dl sukker
12 dl hvetemel
5 ts bakepulver
7 ts vaniljesukker
9 dl (3 pk) rømme

Lag deigen som anvist og ha i stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss på med sukker og kanel. Samme steketid og steketemperatur som ovenfor. Tusen takk til Turid for dette tipset!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rommekake-med-kanel