



## Tante Bruns krydderkake

### Ingredienser

- ♥ 100 g smør
- ♥ 250 g brunt farinsukker
- ♥ 2 store egg
- ♥ 1,5 dl kefir
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 0,75 ts nellik
- ♥ 0,75 ts ingefær
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 3 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt farin. Pisk inn eggene, ett om gangen, til du får en luftig smørkrem.

Bland så i kefir og deretter de tørre ingrediensene, og rør til en klumpfri deig.

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

Stek kaken nederst i ovnen ved 170°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen i noen minutter før den forsiktig hvelves ut.

### Tips

♥ Jeg har i denne oppskriften brukt brunt farin (blå pakning fra Dansukker), også kalt mørkt muscovadosukker. Bruker du lysebrunt sukker (demerarasukker), vil kaken bli lysere i fargen og mildere i smaken.

♥ Kaken er fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tante-bruns-krydderkake>