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