Tyrkisk krydderkake (Baharatli kek)



Ingredienser

2 dl vann
2 dl sukker
2 dl rosiner
100 g smør
0,5 ts muskat
1 ts nellik
1 ts kanel
4 dl hvetemel
3 ts bakepulver

Pynt:
valnøtter

Fremgangsmåte

Ha vann, sukker, rosiner og smør i en kjele. Gi det hele et oppkok og la blandingen småkoke i 3 minutter. Ta kjelen av platen og avkjøl.

Sikt mel, bakepulver og krydder. Rør dette inn i rosinblandingen.

Ha deigen i en liten brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Pynt på toppen med valnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 50-60 min, eller til kaken er helt gjennomstekt i midten.

Tips

♥ Merk at denne kaken ikke inneholder egg og får en litt kompakt konsistens. Det er slik den skal være!

♥ Oppskriften passer som nevnt til liten brødform som rommer 1 liter. Jeg lagde denne gangen kaken i en enda mindre form og fikk derfor litt ekstra deig til overs som jeg fylte i muffinsformer.

♥ Hvis du bruker en brødform i papp som jeg har gjort her, er det lurt å sette den i en vanlig brødform så kaken holder på fasongen under stekingen.

♥ Kaken er holdbar innpakket i plast, men er ekstra god helt nystekt, gjerne med en kopp varm te.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tyrkisk-krydderkake-baharatli-kek