Nektarinkake med krydder

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 4 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme

Oppå kaken:
♥ 6-8 nektariner (1 kurv)
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Ha i ett og ett egg og pisk godt mellom hvert. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Del opp nektarinene, fjern stenene i midten og skjær dem i båter. Stikk nektarinbåtene ned i deigen tett i tett i en pent sirkelmønster.

Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45-50 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken litt i formen før den flyttes over på et fat.

Server kaken lunken, gjerne med en kule vaniljeis eller pisket krem.

Tips

♥ Denne kaken holder seg god og myk i flere dager, bare husk å pakke den godt inn i plast. Kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nektarinkake-med-krydder