Kanelbollekladdkake



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 0,5 ss kardemomme

Fyll:
♥ 40 g smør
♥ 3 ss sukker
♥ 3 ss kanel

Pynt:
♥ 3 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker lett sammen med en stålvisp (du skal ikke piske så lenge at det blir eggedosis).

Smelt smøret og bland i. Ha deretter i mel og kardemomme og rør deigen glatt.

Fordel deigen utover i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Smelt smøret til fyllet (jeg gjør dette i en kopp i mikroen) og bland i sukker og kanel. Konsistensen skal bli tykk og litt grøtete.

Ha blandingen i en liten pose og klipp et hull i den ene enden av posen. Sprøyt kanelfyllet på kaken i et spiralmønster.

Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 25 minutter. Kaken skal fortsatt være bløt i midten. Avkjøl kaken i romtemperatur og la den deretter stå i kjøleskapet i et par timer så den blir helt kald. Kaken vil da bli fastere i konsistensen slik at den lett kan tas ut av formen og over på et kakefat.

Tips

♥ Det er viktig at kaken blir passe stekt! Ikke for mye, for da forsvinner den kladdete konsistensen som kaken skal ha, og heller ikke så lite at kaken blir deigete. Kaken skal ikke være gjennomstekt i midten når den tas ut av ovnen og den blir stivere i konsistensen etter å ha stått i kjøleskapet noen timer.

♥ Du kan gjerne la kaken stå i kjøleskapet over natten, men da burde du la den stå i romtemperatur igjen et par timer før servering, så den blir passe bløt.

♥ Merk at jeg bruker en nokså stor, rund form som er 26 cm i diameter. Dette for at kaken skal bli passe flat og ligne mer på en stor kanelbolle. Har du bare 24 cm stor form, blir kaken høyerer og du bør da øke steketiden med ca 10 minutter.

♥ Det hvite perlesukkeret du ser på bildet er kjøpt i Sverige (fra Dansukker). Jeg er ikke kjent med steder i Norge der man kan kjøpe dette produktet dessverre.

♥ Server gjerne pisket krem som tilbehør til denne kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanelbollekladdkake