Pepperkakekladdkake



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 3 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 3 ss pepperkakekrydder (se tips)

Glasur:
♥ 1 eggehvite
♥ 4 dl melis
♥ 0,5 ts eddik eller sitronsaft

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl.

Pisk egg og sukker raskt sammen (du trenger ikke å piske eggedosis). Vend i det smeltede smøret og deretter hvetemel og pepperkakekrydder.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter eller hjerteform, se tips) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 minutter. Det er meningen at kaken fortsatt skal være bløt i midten. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet til den er helt kald (og gjerne over natten).

Dagen etter løsnes kaken fra formen og flyttes over på et fat. Pisk sammen ingrediensene til melisglasuren. Lag et kremmerhus av matpapir eller bruk en sprøytepose som du klipper et lite hull i i den ene enden og fyll i melisglasuren. Pynt

kaken ved å sprøyte på melisglasuren. La kaken stå i 30 minutter slik at melisglasuren stivner før kaken serveres.

Tips

♥ Pepperkakekrydder lager jeg ved å blande lik mengde kanel og ingefær, og halv mengde nellik og kardemomme. For eksempel 4 ss kanel, 4 ss ingefær og 2 ss nellik og 2 ss kardemomme. Kryddermiksen kan oppbevares i en liten krukke og er perfekt å bruke i ulike kaker nå i juletiden. Jeg brukte 3 ss av en slik krydderblanding i denne kakeoppskriften. Hvis du ikke vil blande mer krydder enn det du trenger til akkurat denne oppskriften, kan du erstatte 3 ss pepperkakekrydder med 1 ss kanel, 1 ss ingefær, 0,5 ss nellik og 0,5 ss kardemomme i deigen.

♥ Som du ser, har jeg brukt hjerteform i stedet for rund form. Hjerteformen jeg brukte tilsvarer omtrent rund form som er 24 cm i diameter.

♥ Noe av cluet når man lager kladdkake er å ikke steke kaken for lenge, for det er meningen at kladdkaken skal være bløt også når den er kald. La kaken stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen, så stivner den og blir lettere å få ut av formen.

♥ Kaken er kjempegod som den er, men prøv den sammen med vaniljeis og rørt tyttebærsyltetøy... 😃

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

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