Kanelkake i brødform



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 2 egg
♥ 200 g sukker
♥ 1,5 dl crème fraîche
♥ 175 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 5 ts kanel

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Visp inn crème fraîche til du får en jevn røre. Sikt sammen det tørre og bland i. Rør avkjølt smør inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en smurt, avlang brødform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 45 minutter (sjekk at kaken er gjennomstek før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat. Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Crème fraîche kan byttes ut med rømme (enten seterrømme eller lettrømme).

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den oppbevares i plast. Kaken er også fin å fryse. Gi den gjerne et nytt dryss melis etter at den er tint, så ser den fin ut igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanelkake-0