# Dansk ølkake (Ølkage)




### Ingredienser

♥ 400 g brunt farin (se tips)
♥ 500 g hvetemel
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts allehånde
♥ 0,33l mørkt øl (en liten flaske, se tips)

Servering:
♥ smør

### Fremgangsmåte

Ha brunt farinsukker og hvetemel i en bakebolle. Smuldre dette godt sammen med hendene slik at sukkeret fordeler seg fint i hvetemelet.

Tilsett natron og krydder og rør så det blander seg godt.

Ha først nå i ølet. Rør deigen raskt sammen med en tresleiv (rør minst mulig i deigen for at den skal bli blandet). Det skal bli en tykk og kompakt deig.

Kle en liten, smurt brødform som rommer 1 liter med bakepapir (ca. 10 x 25 cm). Ha deigen i formen og trykk den lett utover slik at den blir glatt på overflaten.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 50 - 60 minutter. Dekk over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden for å unngå at kaken blir for mørk

på toppen.

La kaken avkjøles før den skjæres i skiver og serveres med smør.

**Tips**

♥ Det skal være brunt farinsukker i denne oppskriften. Pakningen inneholder 500 g, så du vil ha noe til overs etter at du har laget denne kaken. Husk å oppbevare pakninger med farinsukker som har vært åpnet i kjøleskapet, så holder det seg mykt.

♥ Farinsukker bør smuldres godt inn i melet for å unngå at det klumper seg i deigen.

♥ Rør så lite du kan i deigen for at den skal blande seg. Jeg bruker ikke elektrisk maskin, men blander deigen raskt sammen først med sleiv og eventuelt til slutt for hånd. Deigen blir myk og kompakt.

♥ Får du ikke tak i dansk hvidtøl, går det fint å bruke mørk lager eller bayer. Jeg brukte her Frydenlund Bayer. Husk at mengden er 0,33l, altså ikke hele halvliteren.

♥ Ølkaken har god holdbarhet. Pakk den godt inn i bakepapir og ha aluminiumsfolie rundt. Fin å fryse også. Du kan gjerne fryse kaken ned i skiver, så er det bare å ta opp et par skiver og ha dem i brødristeren når du får lyst på.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dansk-olkake-olkage