Klassisk krydderkake



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 50 g smør
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1,5 ts kardemomme
♥ 1,5 ts nellik
♥ 2 ts ingefær
♥ 2 ts kanel
♥ 1,5 dl helmelk

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Smelt smøret og bland det forsiktig inn i eggedosisen.

Sikt melet sammen med bakepulver og krydderet. Vend dette inn i eggedosisen vekselsvis med melken.

Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet.

Ha deigen i en brødform, som rommer 1,5 liter, og som er smurt og dekket med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, til den er gjennomstekt.

La kaken avkjøles i formen. Løsne kaken fra formen og sett den på et fat.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Pisk egg og sukker til eggedosisen med elektrisk mikser, men bland inn de øvrige ingrediensene for hånd med en ballongvisp eller slikkepott for å bevare mest mulig av luftigheten i deigen.

♥ Krydderkaken holder seg myk i flere dager om den pakkes inn i plast. Den er fin å fryse ned, hel eller ferdig oppdelt i skiver.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/klassisk-krydderkake