



## Slumsekake

### Ingredienser

100 g smør  
4 egg  
3 dl sukker  
1,5 dl melk  
4 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
100 g hasselnøtter  
75 g rosiner



### Fremgangsmåte

Rør sammen egg og sukker med stålvisp. Smelt smøret. Ha melken i smøret og bland i eggeblandingen. Sikt i det tørre og bland til en jevn deig. Tilsett til slutt rosiner og hakkede nøtter.

Hell deigen i en brødform (1,5 liter) som er smurt og har bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 1 time og 15 min. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Avkjøl kaken noen min før den hvelves ut av formen og avkjøles helt på rist.

### Tips

Steketiden kan variere fra ovn til ovn, så sjekk med en kakenål om kaken er gjennomstekt fra det har gått 1 time. Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir etter 45 min steketid, for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/slumsekake>