



## Skuffekake

### Ingredienser

4 egg  
7 dl sukker  
3,5 dl melk  
300 g smør  
10 dl hvetemel  
4 ts bakepulver  
4 ts vaniljesukker

Pynt:  
sukker  
kanel



### Fremgangsmåte

Pisk eggedosis av egg og sukker. Ha i en stor bakebolle. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og smørmelken vekselvis inn i eggedosisen.

Hell deigen i en stor bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over masse sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-30 min. Del kaken i firkanter. Løft firkantene ut av formen med en steke-spade (se tips).

### Tips

Det er lurt å løfte kaken ut av langpannen med en steke-spade i stedet for å hvelve den ut av langpannen, for da unngår du at alt sukkeret drysser av kaken.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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