



Krydderkake med rips

Ingredienser

- 2 egg
- 3 dl sukker
- 1 dl rips (friske eller frosne)
- 175 g hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 1 ts ingefær
- 1 ts nellik
- 1 ts kanel
- 75 g smør
- 1,5 dl yoghurt naturell

Pynt:

- 1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggedosis av eggene og 2 dl sukker. Rør friske eller halvtinte rips med resten av sukkeret (rør godt, men bærene skal ikke bli fullstendig most). Bland ripsene i eggedosisen. Sikt de tørre ingrediensene godt sammen og bland inn i deigen. Rør i smeltet, avkjølt smør. Tilsett til slutt yoghurt.

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

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 30-40 minutter (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før du forsiktig hvelver den ut av formen og fjerner bakepapiret.

Sikt over melis før servering.



Tips

Krydderkaken er holdbar innpakket i plast og er også veldig fin å fryse.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-rips>