



## Julens krydderbiter

### Ingredienser

150 g smør  
3 dl melk  
4,5 dl sukker  
1 ts kardemomme  
1 ts kanel  
1 ts finmalt pepper  
1 ts nellik  
1 ts ingefær  
1 dl rosiner  
3 ts bakepulver  
7,5 dl hvetemel

Pynt:

perlesukker

### Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melk. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og krydder i en bakebolle. Bland rosinene i det tørre. Ha så i smørmelken og rør deigen sammen. Den skal bli nokså tykk og kompakt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkantede biter.



## Tips

"Julens krydderbiter" smaker utrolig godt nystekte og varme. De er også kjempefine å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/julens-krydderbiter>