



## Blomstrende sirupsbiter

### Ingredienser

100 g smør  
2,5 dl lys sirup  
0,5 dl brunt sukker  
2,5 ts bakepulver  
2 ts kanel  
1 ts ingefær  
1 dl melk  
1 appelsin - revet skall  
6,5 dl hvetemel  
60 g aprikat

### Pynt:

40 mandler  
10-15 røde cocktailbær (1 pk)

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en forholdsvis stor kjele. Tilsett sirup (se tips) og sukker og rør om til blandingen er smeltet og jevn.

Ta kjelen av platen og rør i kald melk. Bland deretter bakepulver og krydderet i kjelen. Rør i revet skall av appelsinen. Bland aprikat med hvetemelet, slik at aprikaten blir godt oppdelt og dekket med mel (se tips). Ha melblandingen i kjelen og rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). La bakepapiret stikke litt opp av formen på sidene, slik at det er lett å løfte ut kaken etter at den er



stekt. Glatt til overflaten med en smørekniv.

Skåld mandlene til pynten og tørk dem i et håndkle. Del dem på midten med en skarp kniv, slik at du får 80 halve mandler. Del cocktailbærene i to. Legg cocktailbær og mandler i blomstermønster oppå kaken, slik som på bildet.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Løft kaken forsiktig ut formen ved å dra i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

### **Tips**

Sirupen er lett å måle opp hvis du varmer sirupsboksen et øyeblikk i mikronen (dette kan ikke gjøres hvis sirupsboksen er av metall).

Det er lurt å blande apsikaten med hvetemelet, fordi apsikaten ellers har lett for å klebe seg sammen og synke til bunnen av kaken.

Kaken er holdbar innpakket i plast og er også fin å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blomstrende-sirupsbiter>