



## Plommekake

### Ingredienser

75 g smør  
3 egg  
2 ts vaniljesukker  
3 ts bakepulver  
200 g sukker  
225 g hvetemel

### Fyll:

8-10 plommer  
mandelflak



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggene lett sammen med sukkeret. Rør i smøret, og deretter de tørre ingrediensene.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Del plommene i to og fjern stenene. Legg plommene over deigen med den runde siden opp. Strø over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen.

### Tips

Plommekaken er fin å fryse!

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

---

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