



## Perlesukkerkake

### Ingredienser

5 egg  
400 g sukker  
220 g smør  
2 dl melk  
350 g hvetemel  
4 ts bakepulver

### Pynt:

perlesukker  
kanel



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland det tørre og smørmelken vekselvis inn i eggedosisen.

Ha deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over kanel og rikelig med perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter som ikke er altfor store (ca 4x4 cm).

### Tips

"Perlesukkerkake" er kjempefin å fryse.

Kaken kan drysses med hakkede mandler i tillegg til perlesukker og kanel.

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

---

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