



## Huldas Laabratkake

### Ingredienser

2 egg  
200 g sukker  
2 dl melk  
50 g smør  
1,5 ts kardemomme  
5 ts bakepulver  
300 g hvetemel

### Pynt:

60 g korinter  
60 g sukater



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland i eggedosisen sammen med melken. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen.

Hell deigen i en liten, bakepavirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Strø over korinter og sukater.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og del den opp i snipper.

### Tips

Pass nøye på at kaken ikke steker for lenge, for da blir den tørr i konsistensen. Kaken skal være myk og saftig.

Kaken oppbevares innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Den er også fin å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/huldas-laabratkake>