



---

## Kavringkake

### Ingredienser

3 egg  
2 dl sukker  
14 stk sukkerkavringer eller  
3,5 dl strøkavring

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis. Knus kavringer (dette gjøres enkelt i morter eller ha kavringer i en plastikpose og kjevle over). Alternativt til knuste kavringer kan man bruke ferdigkjøpt strøkavring. Vend kavringer i eggedosisen.



Hell deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i ca 30 min. Avkjøl kaken en stund i formen før den løsnes fra formen med en skarp kniv og deretter forsiktig hvelles ut av formen.

### Tips

"Kavringkake" smaker kjempegodt som tilbehør til iskrem eller pisket krem og syltetøy!

"Kavringkake" egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kavringkake)

---

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