



Skuffekake med krydder

Ingredienser

150 g smør
5 dl sukker
8 dl kefir
3 ts natron
2 ts kanel
2 ts kardemomme
1 ts ingefær
0,5 ts muskat
10 dl hvetemel

Pynt:

4 ss mandelflak eller hakkede nøtter
3 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene i en stor bakebolle. Bruk en ballongvisp til å røre med, slik at alle melklumper fjernes.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Dryss over lett knuste mandelflak eller hakkede nøtter, samt perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Del kaken opp i passe store firkanter og løft dem ut av formen ved hjelp av en stekespade.

Tips



Skuffekake med krydder holder seg myk lenge dersom den pakkes godt inn i plast. Kaken egner seg også ypperlig til frysing.

For andre lettlagede krydderkaker i langpanne, se oppskrift på [Bondegårdskake](#), [Høstkake i langpanne](#), [Kake med spennende smak](#), [Kulturkake med sjokoladekrem](#), [Kanelkake i langpanne](#), [Krydderkake i langpanne](#), [Pepperkake i langpanne](#), [Saupkake](#) og [Surlmelkskake](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skuffekake-med-krydder>