



## Kanel- og ingefærkake

### Ingredienser

250 g smør  
2 dl brunt sukker  
1 dl lys sirup  
4 egg  
1 ts bakepulver  
1 ts kanel  
1 ts ingefær  
5 dl hvetemel

Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker og sirup. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 til 2 liter.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i noen minutter i formen før du forsiktig hvelver den ut av formen.

Sikt over litt melis til pynt før servering.

### Tips



"Kanel- og ingefærkake" egner seg godt til frysing. Gi den tinte kaken et ekstra lite melisdryss, og den ser som nylaget ut!

Se også oppskrift på "Kanel- og ingefærkake i langpanne".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/kanel-og-ingefaerkake>