



## Korintkake

### Ingredienser

200 g smør  
200 g sukker  
4 egg  
2,5 ts bakepulver  
1 ts kardemomme  
240 g hvetemel  
125 g korinter



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland de tørre ingrediensene og korinter. Ha dette så i smørkremen. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en godt smurt, avlang brødform (1,5 liter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken et par minutter i formen før den forsiktig løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut. Dra av bakepapiret og la kaken bli helt avkjølt på rist.

### Tips

125 g korinter tilsvarer 1 pk. Du kan bruke hakkede rosiner i stedet.

"Korintkake" egner seg godt til frysing.

Se også oppskrift på "Engelsk korintkake".

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

---

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