



---

## Krydderkake med tyttebær

### Ingredienser

3 egg  
300 g sukker  
150 g smør  
2,5 dl seterrømme  
2 ts ingefær  
2 ts kanel  
1 ts nellik  
2 ts bakepulver  
200 g hvetemel  
2 dl tyttebær



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Visp smøret i eggedosisen sammen med rømmen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland tyttebærene med 2 ss av det tørre, slik at de blir godt dekket med mel (se tips). Ha resten av det tørre i deigen og rør til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne en stålvisp). Vend i de melete tyttebærene til slutt.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform eller brødforn som rommer 2 liter.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Sjekk med kakenål at kaken er helt stekt, steketiden avhenger av type form du bruker. Avkjøl kaken i et par minutter i formen før du forsiktig hvelver den ut av formen.

### Tips

Å blande tyttebærene med mel forhindrer at de synker til bunns i kaken under steking. Dersom du bruker frosne tyttebær, bør de vendes inn i deigen i frossen tilstand.

Krydderkaken kan fryses.

Se også oppskrift på "Krydderkake med tyttebærsyltetøy".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/krydderkake-med-tyttebaer>