



## Krydderkake med tyttebærsyltetøy

### Ingredienser

2 egg  
2 dl sukker  
3 dl surmelk  
100 g smør  
2 ts natron  
2 ts kanel  
1 ts ingefær  
270 g hvetemel  
1,5 dl tyttebærsyltetøy



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret. Ha smør og kefir i eggedosisen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i. Rør i tyttebærsyltetøy til slutt.

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

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 40-50 min. Sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt, for steketiden vil variere med hvilken type form du bruker.

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut og plasseres på et passende fat.

### Tips

Krydderkaken egner seg godt til frysing.

Se også oppskrift på "Krydderkake med tyttebær".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-tyttebaersyltetoy>