



---

## Mørk sirupskake

### Ingredienser

2 store egg  
200 g sukker  
125 g smør  
3 ss mørk sirup  
1 dl melk  
1 ts kardemomme  
2 ts bakepulver  
250 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret sammen med sirupen. Bland dette i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver og kardemomme. Vend dette inn i deigen vekselvis med melken. Rør til deigen er klumpfri, men ikke rør mer enn nødvendig.

Ha deigen i en smurt form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut. Sett kaken på et passende kakefat.

### Tips

Bruk generøse spiseskjeer med mørk sirup - det gir god smak:-)

"Mørk sirupskake" er fin å fryse!

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mork-sirupskake>