



Myk pepperkake med frukt

Ingredienser

- 2 store egg
- 5 dl sukker
- revet skall av 1 appelsin
- 1 ts bakepulver
- 1 ts kanel
- 1 ts kardemomme
- 0,5 ts ingefær
- 0,5 ts nellik
- 8 dl hvetemel
- 250 g smør
- 2 dl melk
- 2,5 dl korinter
- 10 tørkede aprikoser



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett revet appelsinskall. Del opp aprikosene i små terninger og bland med korinter. Bland frukten med 2 ss av hvetemelet (dette forhindrer at frukten synker til bunns i kaken under steking). Sikt sammen resten av melet, krydder og bakepulver. Smelt smøret og bland med melken. Bland det tørre i deigen vekselvis med smørmelken. Vend til slutt inn den melete, tørkede frukten.

Ha deigen enten i en stor brødform som rommer 2 - 2,5 liter, eller bruk to små brødformer som rommer 1 liter. Smør formene godt og ha gjerne bakepapir i bunnen.

Stek kaken(e) på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (dekk eventuelt over med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden dersom du synes overflaten blir for mørk). Sjekk med kakenål at kaken(e) er helt gjennomstekt.

Avkjøl kaken(e) litt i formen. Hvelv forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Tips

Oppbevar krydderkaken godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken er veldig fin å fryse!

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/myk-pepperkake-med-frukt>