



## Krydderkake med eplemos

### Ingredienser

- 150 g smør
- 3 dl sukker
- 3 dl eplemos (se tips)
- 0,5 ts nellik
- 0,5 ts muskat
- 0,5 ts kanel
- 0,5 ts ingefær
- 2 ts natron
- 6 dl hvetemel
- 0,5 dl appelsinjuice (eller presset saft av 1/2 appelsin eller 1 stor klementin)



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Bland i eplemosen. Rør så inn krydder og deretter hvetemel og appelsinjuice.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time (se tips). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

### Tips

Du kan bruke hjemmelaget eller ferdigkjøpt eplemos. Det gjør ikke noe om det er eplebiter i den. Hvor søt kaken blir avhenger selvsagt av hvor søt eplemos du bruker. Reguler dette eventuelt også ved å redusere litt på sukkermengden dersom du bruker veldig søt eplemos.

Dette er en kake som er litt tung i konsistensen (skyldes sikkert at kaken ikke inneholder egg). Pass derfor nøye på at kaken er helt gjennomstekt. Det kan godt hende at den trenger litt lenger steketid enn 1 time. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes den blir for mørk på toppen.

Kaken er ypperlig å fryse!

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

---

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