



## Frk. Paulsens plumkake

### Ingredienser

250 g smør  
200 g sukker  
4 egg  
3 dl kefir  
1 ts natron  
500 g hvetemel  
1 ts ingefær  
0,5 ts muskat  
revet skall av 1/2 sitron  
400 g rosiner  
200 g sukat



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Rør inn eggeplommene. Rør sammen kefir og natron og rør i. Sikt mel og krydder og bland i. Ha så i revet sitronskall, rosiner og sukater. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt.

Fyll deigen i 2 smurte former som rommer 1 liter (du kan bruke rund form (20 cm i diameter), formkakeform eller brødforn). Deigen skal fylle formene ca 3/4 fulle.

Stek kakene nederst i ovnen ved 150°C i ca 2 timer.

### Tips

Vil du bare lage 1 kake, halverer du oppskriften til følgende:

125 g smør  
100 g sukker  
2 store egg  
1,5 dl kefir  
0,5 ts natron  
250 g hvetemel  
0,5 ts ingefær  
1/4 ts muskat  
revet skall av 1/4 sitron  
200 g rosiner  
100 g sukat

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/frk-paulsens-plumkake>