



## Maple Syrup Cake

### Ingredienser

125 g smør  
3 store egg  
4,5 dl lønnesirup  
1 dl sukker  
3 ts bakepulver  
7 dl hvetemel

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland det sammen med egg, lønnesirup og sukker. Sikt mel og bakepulver og bland det hele sammen.

Ha deigen i en smurt og strødd formkakeform (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). La kaken avkjøles litt i formen før den forsiktig hvelves over på et fat.

Sikt over melis før servering.

### Tips

Lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker. Se etter "maple sirup" i hyllene der du finner honning og vanlig sirup (selges ofte på glassflaske).

"Maple Syrup Cake" holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den er også super å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maple-syrup-cake>