



---

## Korintbiter

### Ingredienser

150 g smør  
250 g sukker  
2 egg  
1,5 ts bakepulver  
500 g hvetemel  
2,5 dl melk  
125 g korinter  
100 g sukat



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene og pisk eggeplommene i smørkremen. Sikt mel og bakepulver og bland med korinter og sukater. Ha dette i deigen vekselvis med melken. Vend i stivpiskede eggehviter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 45-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den hvelves ut og deles i firkanter.

### Tips

"Korintbiter" er supre å fryse!

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

---

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/korintbiter>