



## Raisin Butter Cake

### Ingredienser

250 g smør  
200 g sukker  
4 store egg  
4 ss melk  
1 ts vaniljeessens  
1 ts bakepulver  
200 g hvetemel  
- -  
1 dl rosiner  
1 ss hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i melk og vaniljeessens (se tips). Sikt mel og bakepulver og rør i til slutt til du får en jevn og klumpfri deig. Bland rosine med melet (dette forhindrer at de synker til bunns i kaken under steking). Vend de deretter inn i deigen (spar noen av rosine til å fordele på toppen av kaken).

Ha deigen i smurt brødform (se tips) og fordel over resten av rosine. Stek midt i ovnen ved 175°C i ca 40-50 min, til kaken er gjennomstekt.

### Tips

Vær oppmerksom på at deigen vil kunne skille seg når du tilsetter melk i smørkremen. Ikke fortvil! Dette retter seg opp igjen når du rører i melet.

Oppskriften passer til en brødform som rommer 2 liter. Formen skal være ca 3/4 full. Som du ser på bildet, brukte jeg her i stedet to mindre former. Disse er laget av papp-papir og kjøpt i nettbutikken til [www.strosselannat.se](http://www.strosselannat.se). Merket heter "Elisabeth Pink, Cake Mould" fra Vestli House og størrelsen er 18 cm x 9,5 cm (og 6 cm høye). Selges i pakninger på 3 stk. Et tips om du bruker slike papirformer, er å sette dem i brødformer som rommer 1 liter under steking. Selv om pappen virker nokså sterk, holder kakene fasongen likevel mye bedre om du setter dem i brødformer.

Oppbevar kaken i romtemperatur, godt innpakket i plast så den holder seg myk. Kaken er fin å fryse.

Rosiner kan byttes ut med hakket kokesjokolade, se "Chocolate Butter Cake" på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no).

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/raisin-butter-cake>