



Enkel krydderkake med kefir

Ingredienser

- ♥ 100 g smør
- ♥ 5 dl kefir
- ♥ 5 dl sukker
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 2 ts nellik
- ♥ 2 ts natron
- ♥ 1 egg
- ♥ 350 g hvetemel

Pynt:

- ♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret.

Ha kefir, sukker, krydder, natron og lett sammenpisket egg i en bakebolle.

Bland inn det smeltede smøret. Tilsett hvetemelet og rør deigen raskt sammen (se tips).

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at den er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen før du flytter den over på et fat.

Sikt over melis før servering.



Tips

♥ Det spiller ingen rolle om du bruker kulturmelk i stedet for kefir.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Da unngår du at deigen blir seig, og kaken blir myk og luftig.

♥ Krydderkaken holder seg myk i flere dager. Pakk den inn i plast, og gi den eventuelt et nytt dryss melis så den ser delikat ut. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-krydderkake-med-kefir>