



Krydderkake

Kake og fest hører sammen, og gjerne da en god og saftig krydderkake. Denne oppskriften gir en stor festkake nok til 10-12 personer

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Steg for steg



Ha alle ingredienser i en bakebolle og pisk røren godt sammen, bruk gjerne håndmikser



Legg de to avkjølte kakebunnene oppå hverandre med frisk ostekrem mellom og på toppen

Slik gjør du

- ① Ha alle ingredienser i en bakebolle og pisk røren godt sammen, bruk gjerne håndmikser
- ② Fordel røren i 2 godt smurte runde kakeformer på 22-24 cm
- ③ Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 25-30 min (avhengig av ovn)
- ④ Pisk sammen kremost, smør og melis til en lett og luftig ostekrem
- ⑤ Legg de to avkjølte kakebunnene oppå hverandre med frisk ostekrem mellom og på toppen

Ingredienser

Kake

350 g	Møllereis Hvetemel sammalt finmalt
4 stk	egg
250 g	rørsukker (eller vanlig sukker)
2 dl	vann
2,5 dl	olje
3 ts	kanel
2 ts	bakepulver
2 ts	vanlijesukker
1 ts	salt



Tilsett gjerne 100 g raspet gulrot, squash eller rødbet til kakerøren

Fyll

400 g	kremost
150 g	smør
100 g	melis

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
sammalt
finmalt