



Perfekt sukkerbrød

Med dette sukkerbrødet har du et godt utgangspunkt for mange deilige kaker. Marsipankake og bløtkake er blant de mest populære, men mulighetene er mange. Sukkerbrødet er for mange synonymt med fest, da gjelder det å lykkes. Følg med, så kommer du i mål.

🕒 40 - 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du



Viktig: Alle råvarene må være romtempererte

- ① Pisk egg og sukker på medium hastighet i ca. 10 min, til du får en nesten hvit eggedosis.
- ② Sikt hvetemelet to ganger gjennom en fin sikt, da blir melet luftig og lett å vende inn i eggedosisen
- ③ Vend melet forsiktig inn i eggedosisen. Rør fra kanten av bollen og ned i bunnen hele tiden, mens du vender melet inn i eggedosisen
- ④ Hell massen i en bakeform, med bakepapir i bunn og ikke rundt kanten på formen
- ⑤ Stekes på 180 °C i ca. 25 min. Dette kommer litt an på ovnen din, men forsøk å steke på nederste rille i ovnen først
- ⑥ Sukkerbrødet er ferdig når du trykker forsiktig ned på midten av sukkerbrødet og sukkerbrødet spretter opp igjen. Ta sukkerbrødet ut av ovnen, legg bakepapir over og snu det opp ned
- ⑦ La det bli avkjølt
- ⑧ Del sukkerbrødet i tre, og fyll det med det innholdet du vil ha i kaken

Lykke til!

Ingredienser

150 g	Møllerens Hvetemel siktet
150 g	sukker
6 stk	egg
1 ts	bakepulver

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet