

Myk pepperkake

Ingredienser:

6 stk egg

6 dl sukker

9 dl hvetemel

2 ss malt kanel

2 ss malt ingefær

2 ss malt nellik

2,50 ts natron

1,50 dl nøytral matolje eller smeltet smør

3 dl rømme

3 dl tyttebærsyltetøy

3 dl rosiner

Veiledning:

Visp egg og sukker til eggedosis.

Bland sammen hvetemel, krydder og natron.

Tilsett melblandingen vekselvis med olje og rømme og rør sammen til en glatt røre.

Tilsett rørte tyttebær og rosiner og vend lett om.

Fyll røren i godt smurte former, fordel om bunn og sider er dekket med bakepapir.

Stek på nederste rille i varm stekeovn 175 °C i ca 45 min.