

Kardemummakaka

Ingredienser

- 150 gram rumsvarmt smör
- 2 dl strösocker
- 1 dl standardmjölk
- 4 ägg
- 3,5 dl vetemjöl
- 2 tsk vaniljsocker
- 1,5 tsk bakpulver
- 1 nypa salt
- 1,5 -2 msk kardemumma Här kan du välja om du vill ha grovmalen eller finmalen. Jag brukar använda finmailen.

Om du vill:

Tillsätt små äppelklyftor eller äppelbitar just innan kakan gräddas.



Så här gör du

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Bröa en form, ca 22 cm i diameter, med ströbröd eller klä formen med bakplåtspapper.
3. Skala och skär äpplen i klyftor. Blanda kanel, farinsocker och kanel i en plastpåse. (Förslagsvis en tsk av varje.) Häll i äppelklyftorna i påsen och skaka om.
4. Vispa smör och socker krämigt med elvisp. Tillsätt mjölken och äggen, ett i taget och rör om mellan varje så att det blandas väl.
5. Blanda de torra ingredienserna i en separat skål och tillsätt lite i taget till en jämn smet. Häll smeten i formen. Smeten är och ska vara ganska tjock.
6. Använd finmalen eller grovmalen kardemumma vilket du vill. Jag använde finmalen.
7. Stick i äppelklyftor i ett mönster, om du vill, som du själv tycker är fint eller tryck ner dem jämt utspridd i kakan.
8. Grädda kakan i nedre delen av ugnen i 175 grader ca 30 – 40 min. Prova med en sticka. Den ska vara torr när kakan är klar. Skulle den bli mörk för fort, täck den då på slutet med lite folie.

Nu är det bara att njuta!

En mycket god kaka!