

# Klassisk krydderkage

14 - 16 portioner



nem

Op til 20 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer

sandkageform; 10 x 30 cm

### Krydderkage med korender:

250 g blødt smør

250 g sukker

2 æg str. M/L

400 g hvedemel

1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med  
bourbon vanilje

1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver

2 ½ dl mælk

1 pose Dr. Oetker Korender (75 g)

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

## 1 Krydderkage med korender:

Pisk smør og sukker sammen i en skål, til det er lyst og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen med en håndmixer ved høj hastighed, pisk godt efter hvert æg.

Tilsæt sigtet hvedemel, vaniljesukker og brunt bagepulver og rør det i sammen med mælken. Rør til sidst korender i dejen.

Hæld dejen i en smurt sandkageform (10 x 30 cm). Bag kagen nederst i ovnen i 55-60 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Afkøl kagen på en bagerist.

**Bagetid: 55 - 60 minutter**



**Tips:**

Hvis kagen allerede er blevet brun, men endnu ikke helt færdigbagt, kan den dækkes til med sølvpapir under den sidste bagetid.

Krydderkage holder sig frisk og saftig i flere dage, og er også velegnet til frysning.

Prøv at riste skiver af krydderkagen og server den med smør.

