

Krydderkage med tranebær

8 portioner

 nem

Op til 20 Min.



Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

1 Krydderkage:

Pisk smør og brun farin luftigt, og tilsæt et æg ad gangen. Kom hvedemel, bagepulver, kanelsukker, krydderier, mandler og tørret frugt i en skål, og pisk dejen til en ensartet masse.

Smør springformen (ø 18 cm), fyld dej i og bag krydderkagen i 35-45 minutter. Sæt krydderkagen til afkøling på en bagerist.

2 Glasur og pynt:

Rør flormelis og vand til en tyk glasur, og pynt med appelsinskal og tørret hibiscus. Herefter er krydderkagen klar til servering.

Denne opskrift er udviklet i samarbejde med online magasinet Gadtoft & Visholm og udgivet i magasin nr. 4, du finder nyeste udgave af magasinet på hjemmesiden www.gadtoftvisholm.dk

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 18 cm

Krydderkagedej:

200 g blødt smør
200 g brun farin
4 æg
200 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker
1 tsk. stødt ingefær
1 tsk. allehånde
1 tsk. kardemomme
50 g Dr. Oetker Mandelsplitter
40 g Dr. Oetker Appelsinskal
100 g tørrede tranebær
smør til formen

Glasur og pynt:

150 g flormelis
2 - 3 spsk. vand
Dr. Oetker Appelsinskal
tørret hibiscus