


# Kardemummarutor

Ett recept som är passande till jul. Kardemummarutor fyllda med lingon, toppad med en härlig färskost-frosting.

1 långpanna 30\*40

 Lyckas lätt

 up to 45 Min.



## Ingredienser:

### Kardemummarutor med lingon:

300 g smör  
3 st ägg  
4 dl socker  
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker  
1 tsk salt  
3 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
6 dl vetemjöl  
2 dl mjölk  
1 msk kardemumma  
250 g lingon  
200 g vit choklad

### Frosting:

200 g smör  
300 g färskost  
3 dl florsocker  
1 st lime  
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge  
0 Efter behov Dr. Oetker Christmas Party strössel

## Kardemummakaka:

Smält smöret, håll i mjölken och ställ åt sidan så länge.

Vispa ägg, socker, salt och vaniljsocker så att det blir riktigt vitt och fluffigt.

Vänd sedan mjölk och smör i äggvispet och sikta sist ner mjöl, kardemumma och bakpulver.

Vänd runt så att det inte finns några klumpar kvar.

Häll smeten i en form på 30x40 och strö över den grovhackad vit chokladen och lingon.

Grädda på 200°C i ca 30 min.

**recipe.preparation.hot.air 200 °C**

## Frosting:

Vispa ihop rumsvarmt smör med florsocker, det skall bli riktigt luftigt och poröst.

Tillsätt 2msk limejuice, limezest och vaniljpasta och vispa ihop.

Sist så vispar du ner färskosten som även den skall vara rumstempererad.

Fortsätt vispa tills det är en riktig fluffig och härlig frosting.

Låt kakan svalnat helt. Därefter brer du ut frosting över hela kakan och dekorerar med Dr. Oetker Christmas Party strössel