

Saftig klassisk Butterkaka med modern twist

1 styck



Lite träning krävs

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Vetedeig:

75 g smör
2 dl ljummen mjölk
25 g jäst
1 tsk kardemumma
salt
0,5 dl socker
1 st ägg
cirka 7 dl vetemjöl

Fyllning:

2 msk smör
2 msk socker
1 dl russin
0,5 dl Dr. Oetker Kakfyllning eller
Suckat

Pensling & Glasyr:

1 st ägg
cirka 2 - 3 msk pärlsocker
cirka 1 - 2 msk Dr. Oetker
Hasselnötter hackade eller
Mandelspån
Kristyr rosa
cirka 1 - 2 msk Dr. Oetker
Kakfyllning eller Suckat



Smält smöret och tillsätt mjölken, låt blandningen bli fingervarm, 37 grader. Rör ut jästen i lite av degspadet i en bunke.

Tillsätt resten av degspadet tillsammans med stött kardemumma, salt och socker. Blanda och knäck ner ägget och tillsätt hälften av mjölet. Blanda noga och tillsätt resten av mjölet, lite i taget.

Arbete till en smidig deg. Ställ bunken att jäsa i ca 30 min, täckt med en jäsdug till dubbel storlek.

Blanda smör och socker till en smidig massa.

Ta upp degen på ett mjölat bakbord och knåda den blank. Kavla ut till en rektangulär kaka, ca 30 x 45 cm. Bred ut smörblandningen.

Fördela ut torkad frukt och rulla samman degen från långsidan. Skär ut ca 4 cm stora bitar.

Smörj en form med löstagbar kant som mäter ca 24 cm i diameter. Ställ bullbitarna glest i ett fint mönster i formen.

Låt kakan jäsa övertäckt till knappt dubbel storlek.

Knäck ner ägget i en skål och vispa lätt samman. Pensla kakan med det uppvispade ägget. Strö över pärlsocker, hackade hasselnötter eller hyvlad mandel och grädda kakan i nedre delen av ugnen, i ca 35 minuter på 200 grader tills den är genomgräddad och fått fin färg.

Låt kakan svalna i formen och lossa den från kanten med en vass kniv innan den svalnat helt. Glasera kakan och toppa med kakfyllning eller suckat.

