

God Jul! Frohe Weihnachten!

Julekake – ein norwegischer Weihnachtskuchen, der traditionell am Weihnachtsabend vernascht wird.

Zutaten:

400 g Weizenmehl
100 g Zucker
3 Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel Kardamom
3 Eier
250 ml Milch
100 g geschmolzene Butter
100 g Schmalz
75 g Rosinen
75 g gehackte Sukkade



Anleitung:

Alles zusammen in eine Schüssel geben. Verrühren und in eine Form geben. Die Form gut einfetten oder Backpapier verwenden. Bei mittlerer Wärme braucht der Weihnachtskuchen ungefähr 1 Stunde. Guten Appetit 😊

Das Foto ist auf dem Grefsenkollen in Oslo entstanden, bei etwa minus 28°C. Der Kuchen schmeckt auch nach so einer Tour und mit 'ner Tasse Tee dabei super ☺