Saupkake



Ingredienser

2 egg
6 dl kefir
6 dl sukker
150 g smør
1 ts eddik
2 ts natron
9 dl hvetemel
6 ts kanel

Glasur:
100 g kokesjokolade
75 g smør
3/4 dl kaffe
5 dl melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør sammen kefir og egg i en stor bakebolle. Bland i sukker, kanel og smøret. Rør ut natron i eddik og tilsett. Sikt i hvetemel til slutt og rør til en jevn deig.

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl. Hvelv kaken på rist og ta av bakepapiret.

Lag glasur ved å smelte smør og sjokolade sammen med kaffe i en liten kjele. Ta kjelen av platen og rør i melis til en glatt glasur. Bre over kaken. La glasuren stivne litt. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Hvis du ønsker en mindre kake, kan du halvere oppskriften og lage den i en liten langpanne (ca 20X30 cm).

Kaken er kjempefin å fryse også med glasuren på.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/saupkake