Mørk sirupskake i langpanne

Ingredienser



♥ 500 g mørk sirup
♥ 300 g brunt sukker
♥ 350 g smør
♥ 4 egg
♥ 5 dl surmelk / kefir
♥ 1 kg hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ts nellik
♥ 1 ts ingefær

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha sirup, sukker og smør i en liten kjele og varm opp på svak varme til blandingen flytende. Avkjøl noe.

Bland hvetemel, bakepulver og krydderet i en stor bakebolle.

Visp sammen egg og surmelk og ha i det tørre sammen med smør- og sirupsblandingen. Bland deigen godt sammen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store snipper eller firkanter. Sikt over litt melis før servering.

Tips

♥ Kaken er stor og kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mork-sirupskake-i-langpanne