Lys sirupskake i langpanne

Ingredienser



- ♥ 400 g smør
- ♥ 500 g lys sirup
- ♥ 500 g brunt sukker
- ♥ 4 egg
- ♥ 4 dl surmelk
- ♥ 4 ts natron
- ♥ 1 kg hvetemel
- ♥ 3 ts nellik
- ♥ 4 ts kanel

Fremgangsmåte

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

Bland hvetemel, natron 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 35–40 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter eller avlange biter som på bildet.

Tips

♥ Kaken er veldig holdbar innpakket i plast og utrolig fin å fryse!

♥ Se også **Sirupskake i langpanne**, som er en variant av denne kaken uten egg og smør.

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

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