Lunsjkake



Ingredienser

100 g smør
6 dl kefir
2 ts natron
6 dl sukker
7,5 dl hvetemel

Topping:
2 ss sukker
2 ts kanel
50 g mandler
50 g rosiner

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor kjele. Ta kjelen av platen og ha i sukker og natron. Tilsett kefir og hvetemel vekselsvis, til du får en jevn deig.

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

Bland sukker og kanel og strø dette over kaken. Fordel deretter over hakkede mandler og rosiner.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter.

Avkjøl kaken helt i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Kaken er svært holdbar i kjøleskapet, innpakket i plast. Kaken er også veldig fin å fryse.

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

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