Pepperkake i langpanne



Ingredienser

200 g smør
500 g sukker
1 liter kefir
4 ts natron
4 ts kanel
3 ts kardemomme
1 ts ingefær
1 ts nellik
0,5 ts malt pepper
3 ts vaniljesukker
650 g hvetemel

Glasur:
ca 5-6 dl melis
ca 3 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle. Bland i kefir. Tilsett natron og rør godt. Ha så i alt krydderet og det avkjølte smøret. Bland til slutt i vaniljesukker og hvetemelet og rør deigen sammen til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne stålvisp).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Rør sammen melis og vann til du får en melisglasur med passe smørekonsistens. Bre glasuren over kaken med en

smørekniv. La kaken stå til melisglasuren stivner. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse, også med melisglasur!

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

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