Langpannekake med havre og kanel



Ingredienser

150 g smør
2,5 dl sukker
3 egg
5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
3 dl lettrømme

Topping:
2 dl havregryn (små, lettkokte)
2 dl brunt sukker (Demerara)
2 ss kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Rør inn rømmen. Sikt sammen det tørre og bland i til slutt.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Bland havregryn med brunt sukker og kanel. Strø havreblandingen jevnt over kaken.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken litt i formen. Skjær kaken opp i firkanter og "løft" kakestykkene ut av formen med en stekespade.

Tips

Det er lurt å "løfte" kakestykkene ut av langpannen i stedet for å hvelve kaken ut av formen, slik at du unngår at for mye av toppingen drysser av.

Hvis du vil kan du lage både havre- og nøttevarianten av denne kaken på en gang. Lag halv porsjon av hver av toppingene og dryss over hver sin halvpart av langpannekaken.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/langpannekake-med-havre-og-kanel