Krydderkake i langpanne



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 8 dl kefir
♥ 4 dl sukker
♥ 3 ts kanel
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ss natron
♥ 10 dl hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir og sukker i en stor bakebolle. Rør inn krydder og natron. Tilsett hvetemel og det avkjølte smøret vekselsvis, og bland til en jevn deig (men ikke rør mer enn nødvendig, se tips).

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

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Avkjøl i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter eller snipper.

Sikt over litt melis før servering.

Tips

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å unngå tung og kompakt kake. Jeg rører for hånd og bruker ballongvisp, som gjør at deigen raskt blir klumpfri.

♥ Krydderkaken er holdbar i flere dager. Pakk kakestykkene inn i plast så de ikke blir tørre.

♥ Kakestykkene er også fine å fryse. Sikt gjerne over litt ekstra melis rett før servering – da blir kakestykkene ekstra delikate!

♥ Du finner flere krydderkaker i langpanne her på Det søte liv, se blant annet **Krydderkake med ostekrem**, **Krydderkake med appelsinkrem**, **Krydderkake med kaffe- og sjokoladekrem** og **Krydderkake med ostekrem og sjokoladebiter**.

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

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