Kefirkake i langpanne



Ingredienser

♥ 225 g smør
♥ 1 liter kefir
♥ 2 ts natron
♥ 800 g sukker
♥ 800 g hvetemel

Topping:
♥ 50 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir, natron og sukker i en stor bakebolle. Rør godt sammen. Bland i avkjølt smør. Tilsett melet til slutt og rør til jevn deig (bruk ballongvisp til å fjerne eventuelle klumper).

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

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter. Avkjøl kaken i et par minutter i langpannen, før du hvelver den ut av langpannen og drar av bakepapiret (se tips).

Pensle overflaten på den fortsatt litt varme kaken med smeltet smør og dryss over sukker og kanel.

La kaken stå og bli helt kald. Del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Det er lurt å hvelve kaken ut av langpannen før du har på smør, sukker og kanel. Da slipper du at sukkeret drysser av kaken når du snur den.

♥ Kaken må drysses mens den fortsatt er lunken, ellers vil ikke drysset av sukker og kanel feste seg så godt til kaken.

♥ Kefirkake i langpanne er kjempefin å fryse!

♥ I stedet for kanelsukker, kan du toppe kaken med sjokoladekrem, se **Kefirkake i langpanne med sjokoladekrem**. Se også oppskrift på **Kulturkake i langpanne**.

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

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