Basarkake

Ingredienser



1 liter kefir
700 g sukker
4 ts natron
4 ts kanel
4 ts nellik
2 ts ingefær
1 kg hvetemel
250 g rosiner

Fremgangsmåte

Ha kefir i en stor bakebolle. Tilsett sukker, natron og krydder. Bland godt. Bland rosinene med melet, slik at alle rosinene blir separerte og godt dekket med mel (se tips). Ha dette i deigen og rør sammen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 35 min. Avkjøl litt i formen. Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Det er lurt å blande rosinene med melet før de tilsettes deigen. Dette forhindrer at alle rosinene synker ned i bunnen på kaken under stekingen.

Kaken er stor og passer fint til å fryse ned i mindre porsjoner.

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

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