Kanelkake i langpanne



Ingredienser

250 g smør
1 liter kefir
700 g sukker
4 ts natron
8 ts kanel
800 g hvetemel

Pynt:
sukker (kan sløyfes)
kanel (kan sløyfes)
melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir, natron, kanel 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). Dryss over rikelig med kanel og sukker (dette kan sløyfes hvis du vil).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i langpannen. Del kaken opp i firkanter.

Sikt gjerne litt melis over kakestykkene før servering.

Tips

Det er lurt å løfte kakestykkene ut av langpannen med en stekespade i stedet for å hvelve kaken ut av langpannen, for da unngår du at alt sukkeret drysser av kaken.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

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