Kulturkake i langpanne



Ingredienser

♥ 7,5 dl kulturmelk
♥ 5 dl sukker
♥ 1 ss natron
♥ 150 g smør
♥ 10 dl hvetemel

Pynt:
♥ sukker
♥ kanel

Fremgangsmåte

Bland sammen kulturmelk, sukker og natron i en stor bakebolle (bruk en ballongvisp). Rør i smeltet smør og deretter hvetemelet. Rør med ballongvispen til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Strø over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar kaken ut av ovnen).

Avkjøl kaken i langpannen før den tas ut og deles opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Det er viktig at du rører minst mulig i kakedeigen etter at melet er tilsatt. Dette for å unngå at kaken blir seig. Jeg bruker ikke elektrisk mikser, men rører kun for

hånd med en ballongvisp. Stopp med røringen straks kakedeigen er klumpfri.

♥ Kaken kan også strøs med ulike typer nøtter eller kokos (se **Kulturkake med valnøtter** og **Kulturkake med kokos**). Se også **Kulturkake med epler**.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den egner seg dessuten ypperlig til frysing.

♥ Se også oppskrift på **Kefirkake i langpanne**, som også drysses med sukker og kanel.

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

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