Kanel- og ingefærkake i langpanne



Ingredienser

200 g smør
3 dl sukker
1,5 dl lys sirup
2 egg
2 ts ingefær
2 ts kanel
2 ts bakepulver
6,5 dl hvetemel
1,5 dl yoghurt naturell

Pynt:
55 g mandelflarn (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn sirupen. Pisk deretter inn ett egg om gangen. Sikt mel, krydder og bakepulver. Bland inn i deigen sammen med yoghurt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Dryss over mandelflarn.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken er holdbar om den pakkes godt inn i plast. Den er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanel-og-ingefaerkake-i-langpanne