Det søte liv...

Langpannekake med kanelfyll

Ingredienser



350 g smør
5 dl sukker
4 store egg
4 dl lettrømme
2 ts natron
4 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
9 dl hvetemel

Fyll og pynt:
2 dl sukker
2 ts kanel

Fremgangsmåte

Bland rømme med natron i en bolle og sett til side (blandingen vil boble opp og gjære seg større). Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland mel, bakepulver og vaniljesukker sammen og ha i smørkremen vekselsvis med rømmen. Rør deigen jevn.

Ha halvparten av deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Bland sukker og kanel og dryss halvparten av blandingen over deigen i langpannen. Fordel resten av deigen over i et jevnt lag. Dryss over resten av sukker- og kanelblandingen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. La kaken avkjøles i langpannen. Skjær kaken i firkanter og løft kakestykkene ut av formen.

Tips

Du bør løfte kakestykkene ut av formen og ikke hvelve kaken ut av langpannen. Da slipper du at sukkerdrysset på toppen av kaken havner over hele kjøkkenet.

Kaken er super å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/langpannekake-med-kanelfyll