Sirupskake i langpanne

Ingredienser



♥ 5 dl sirup (se tips)
♥ 1 liter surmelk
♥ 4 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 5 dl sukker
♥ 18 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Varm opp sirupen, slik at den blir lunken og flytende.

Ha kefir i en stor rørebolle. Bland i natron, krydder og sukker. Rør så inn sirupen og til slutt melet. Bland til en klumpfri deig, men ikke rør mer enn nødvendig (bruk gjerne en ballongvisp).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter, eller til den er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Kaken på bildet er laget med lys sirup, men du kan også bruke mørk sirup hvis du foretrekker det.

♥ Sirupskakestykkene holder seg myke lenge om de pakkes godt inn i plast. Kaken egner seg også godt til frysing.

♥ Vil du variere smaken på kaken, kan du drysse hakkede nøtter på halvparten av deigen i langpannen, før du setter kaken i ovnen (se **Sirupskake med valnøtter**). Se også **Mørk sirupskake i langpanne** og **Lys sirupskake i langpanne**. Se også **Falsk honningkake**, som egentlig er en sirupskake!

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

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