



## 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 stålvisp).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min, 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.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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