Det søte liv...

Sirupskake med valnøtter



Ingredienser

♥ 5 dl sirup
♥ 1 liter kefir
♥ 4 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 5 dl sukker
♥ 18 dl hvetemel

Pynt:
♥ 200 g valnøtter

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). Dryss over hakkede valnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30–35 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret. Skjær kaken i serveringsstykker.

Tips

♥ Kaken holder seg myk lenge om den pakkes godt inn i plast. Sirupsbitene egner seg dessuten godt til frysing.

♥ Oppskriften er basert på oppskriften på "Sirupskake" fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sirupskake-med-valnotter