Kefirformkake



Ingredienser

2 egg
160 g sukker
1,5 dl kefir
125 g smør
1 ts vaniljesukker
1,5 ts bakepulver
200 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i kefir og det avkjølte smøret. Sikt sammen det tørre og ha i. Rør om til deigen er godt blandet.

Hell deigen i en brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir ved slutten av steketiden for å unngå at den blir for mørk på toppen. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles litt i formen før den forsiktig tas ut av formen og avkjøles helt.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

Se også "Kefirkake", "Kefirkake i langpanne" og mange andre oppskrifter på detsoteliv.no som inneholder kefir eller surmelk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kefirformkake