Barnas koppekake



Ingredienser

4 kopper surmelk
4 kopper sukker
4 kopper mel
2/3 kopp smør
1 ss kanel
2 ts natron

Glasur (kan sløyfes):
1,5 kopp melis
0,5 kopp smeltet smør
1 ss Oboy
2-3 ss matfløte

Fremgangsmåte

Bland surmelk, sukker, mel, smeltet smør, kanel og natron sammen til en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20-30 min, til kaken er gylden og gjennomstekt. Avkjøl kaken helt.

Hvis du vil, kan du dekke kaken med glasur laget av melis, smeltet smør, Oboy og litt matfløte til glasuren får passe konsistens. Smør over avkjølt kake. Del opp i firkanter.

Tips

Mummikoppen jeg brukte rommer 2,5 dl. 2/3 kopp smør tilsvarte 100 g.

Personlig synes jeg denne kaken er best uten glasur siden den er nokså søt, men dette er jo en smaksak:-)

Kaken holder seg myk innpakket i plast og er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnas-koppekake