Kanelbollekake i langpanne



Ingredienser

♥ 350 g smør
♥ 5 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 2 ss bakepulver
♥ 6 dl surmelk
♥ 9 dl hvetemel

Inni og oppå kaken:
♥ 2 dl sukker
♥ 4 ss kanel
♥ 125 g smør

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med sukkeret. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til en lys og lett smørkrem.

Bland i vaniljesukker og bakepulver og rør godt. Ha så i surmelk og hvetemelet vekselsvis og rør til deigen blir glatt og klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet, ellers kan deigen bli seig).

Ha bakepapir i en stor langpanne (ca 30 x 40 cm). Ha halvparten av deigen i langpannen og bre deigen utover i et jevnt lag med en smørekniv.

Bland sukker og kanel til fyllet i en skål. Smelt smøret til fyllet.

Dryss halvparten av kanelsukkeret over deigen i langpannen. Ringle over litt smeltet smør med en spiseskje (det er ikke så nøye om smøret blir jevnt fordelt eller ikke - bare drypp litt smeltet smør her og der over kanelsukkeret).

Ha resten av deigen i langpannen og bre deigen forsiktig utover med en smørekniv. Dra en kniv gjennom deigen et par ganger slik at deigen blir lett marmorert. (Jeg gjør dette bare ca 2-3 ganger - meningen er bare å løse litt opp i kanellaget i midten av kaken, men jeg vil ikke ha kaken for marmorert fordi jeg vil at kanellaget inni kaken skal synes tydelig).

Dryss over resten av kanelsukkeret og ringle over resten av det smeltede smøret.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 minutter.

Avkjøl kaken litt i langpannen før du deler den opp i firkanter og løfter kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

♥ Det er riktig at det skal være 2 ss (altså ikke ts) bakepulver i deigen. Det er også riktig at det skal være 4 ss kanel i fyllet (ikke ts). Husk at dette er en nokså stor kake, så det trengs såpass... 🙂

♥ Du kan bruke hvilken type surmelk som du foretrekker, enten det er kulturmelk eller kefir.

♥ Kakestykkene er kjempefine å fryse.

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

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