Gammeldags sirupskake i langpanne



Ingredienser

- ♥ 5 dl helmelk
- ♥ 450 g sukker
- ♥ 500 g mørk sirup
- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ts pepper
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 4 ts bakepulver
- ♥ 900 g hvetemel
- ♥ 200 g sukat
- ♥ 100 g rosiner
- ♥ 100 g mandler

Fremgangsmåte

Ha melk, sukker og sirup i en kjele. Varm opp på svak varme mens du rører, til sukker og sirupen etter hvert smelter og blander seg godt med melken. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen i noen minutter.

Visp egget lett sammen med krydder og bakepulver i en nokså stor bakebolle. Rør inn sirupsmelken.

Bland hvetemel med sukat, rosiner og grovt hakkede mandler. Ha dette i bakebollen med væsken og vend dette sammen for hånd til en jevn, tykk deig (se tips).

Ha deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter.

Avkjøl kaken i formen før den deles i firkanter.

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Ellers får du kompakt kake. Jeg foretrekker å røre for hånd eller bare helt kort med håndmikser.

♥ Kakestykkene er fine å fryse!

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

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