Kefirkake med sitron i langpanne

Ingredienser



♥ 4 egg
♥ 325 g sukker
♥ 3 dl kefir
♥ 250 g smør
♥ 1 ss presset sitronsaft
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 ts bakepulver
♥ 300 g hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp sammen egg og sukker (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør inn kefir og det avkjølte smøret. Bland så inn sitronsaft og fint revet sitronskall. Sikt sammen det tørre og ha i. Rør om til deigen er godt blandet.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen før den løftes ut ved å ta tak i bakepapiret.

Sikt melis over kaken og del den i firkanter.

Tips

♥ Kefir kan byttes ut med kulturmelk.

♥ Merk at kaken trenger kortere steketid når den lages i liten langpanne enn i en rund form på 26 cm som i **Kefirkake med sitron**. Dette fordi kaken blir litt lavere når den stekes i liten langpanne. Som alltid er det viktig at du sjekker med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen.

♥ Dersom du ønsker å glasere kaken, kan du lage en sitronglasur av 3 dl melis, 1 ss sitronsaft og 1-2 ss vann eller melk. Smør glasuren over kaken etter at den er avkjølt.

♥ Ønsker du å lage kaken i stor langpanne som er ca. 30 x 40 cm, dobler du bare denne oppskriften.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kefirkake-med-sitron-i-langpanne