



Kefirkake i langpanne med Oboyglasur

Ingredienser

Kefirkake:

- ♥ 250 g smør
- ♥ 1 liter kefir
- ♥ 10 dl sukker
- ♥ 12 dl hvetemel
- ♥ 3 ts natron
- ♥ 4 ts kanel

Oboyglasur:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 8 ss Oboy sjokolademelkpulver
- ♥ 4 ts vaniljesukker
- ♥ 500 g melis
- ♥ 4 ss varm kaffe

Pynt:

- ♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Kefirkake:

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir og sukker i en stor bakebolle. Rør godt sammen. Bland i avkjølt smør.

Sikt hvetemelet sammen med natron og kanel. Vend dette i og rør til jevn deig (bruk ballongvisp til å fjerne eventuelle klumper).



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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Avkjøl kaken i et par minutter i langpannen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret.

La kaken avkjøles til den er helt kald.

Oboyglasur:

Smelt smøret i en kjele. Tilsett Oboy sjokolademelkpulver og vaniljesukker. Bland sammen.

Rør deretter inn melis og kaffe.

Pynt:

Smør Oboyglasuren over kaken i et jevnt lag.

Dryss straks over kakestrøssel slik at strøsselet fester seg til glasuren.

Renskjær kantene på kaken. Skjær den deretter opp i firkanter.

Tips

♥ Merk at jeg bruker kun Oboy-pulveret i glasuren (altså ikke pulver rørt ut i melk så det blir sjokolademelk).

♥ Kakestykkene pakkes inn i plast så de ikke blir tørre. Kan oppbevares flere dager så lenge de står kjølig. Også fine å fryse!

♥ Se også [Kefirkake i langpanne med sjokoladekrem](#) og [Kefirkake i langpanne](#) som toppes med kanelsukker. [Kefirkake med sitron](#) og [Kefirkake med sitron i langpanne](#) er andre gode alternativer.

♥ Se også flere varianter av [Kulturkake i langpanne](#) (laget med kulturmelk, som jo gir samme type kake som kefir).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kefirkake-i-langpanne-med-oboyglasur>