



## Saupkake

### Ingredients

2 egg  
6 dl kefir  
6 dl sukker  
150 g smør  
1 ts eddik  
2 ts natron  
9 dl hvetemel  
6 ts kanel

### Glasur:

100 g kokesjokolade  
75 g smør  
3/4 dl kaffe  
5 dl melis



### Instructions

Smelt og avkjøl smøret. Rør sammen kefir og egg i en stor bakebolle. Bland i sukker, kanel og smøret. Rør ut natron i eddik og tilsett. Sikt i hvetemel til slutt og rør til en jevn deig.

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl. Hvelv kaken på rist og ta av bakepapiret.

Lag glasur ved å smelte smør og sjokolade sammen med kaffe i en liten kjele. Ta kjelen av platen og rør i melis til en glatt glasur. Bre over kaken. La glassuren stivne litt. Del kaken opp i firkanter.

## Tips

Hvis du ønsker en mindre kake, kan du halvere oppskriften og lage den i en liten langpanne (ca 20X30 cm).

Kaken er kjempefin å fryse også med glasuren på.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/saupkake>