



## Pærekake i langpanne

### Ingredienser

3 egg  
3 dl sukker  
100 g smør  
1,5 dl melk  
6 dl hvetemel  
3 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker



detsoteliv.no

### Fyll:

5-7 pærer (avhengig av størrelse)

### Pynt:

perlesukker

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Skrell pærene og del dem i pene skiver. Legg pæreskivene pent oppå kaken. Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake slik at pærene vender opp og del kaken i passe store firkanter.

### Tips

Du kan også lage kaken med hermetiske pærer. Beregn 2 store bokser à ca 460 g pærer uten lake.

Kaken er kjempefin å fryse!

Dobbel porsjon passer til stor langpanne (ca. 30x40 cm).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paerekake-i-langpanne>