



## Basarkake

### Ingredienser

1 liter kefir  
700 g sukker  
4 ts natron  
4 ts kanel  
4 ts nellik  
2 ts ingefær  
1 kg hvetemel  
250 g rosiner



### Fremgangsmåte

Ha kefir i en stor bakebolle. Tilsett sukker, natron og krydder. Bland godt. Bland rosinene med melet, slik at alle rosinene blir separerte og godt dekket med mel (se tips). Ha dette i deigen og rør sammen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 35 min. Avkjøl litt i formen. Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips

Det er lurt å blande rosinene med melet før de tilsettes deigen. Dette forhindrer at alle rosinene synker ned i bunnen på kaken under stekingen.

Kaken er stor og passer fint til å fryse ned i mindre porsjoner.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/basarkake>