Mørk sirupskake i langpanne

Ingredienser



500 g mørk sirup
300 g brunt sukker
350 g smør
4 egg
5 dl surmelk / kefir
1 kg hvetemel
3 ts bakepulver
2 ts kanel
2 ts nellik
1 ts ingefær

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Ha sirup, sukker og smør i en liten kjele og varm opp på svak varme til blandingen flytende. Avkjøl noe. Bland hvetemel, bakepulver og krydderet i en stor bakebolle. Visp sammen egg og surmelk og ha i det tørre sammen med smør- og sirupsblandingen. Bland deigen godt sammen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store snipper eller firkanter. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Kaken er stor og kjempefin å fryse!!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mork-sirupskake-i-langpanne