Lys sirupskake i langpanne

Ingredienser



400 g smør
500 g lys sirup
500 g brunt sukker
4 egg
4 dl surmelk
4 ts natron
1 kg hvetemel
3 ts nellik
4 ts kanel

Fremgangsmåte

Ha sirup, sukker og smør i en kjele og varm opp på svak varme til blandingen flytende. Avkjøl noe. Bland hvetemel, natron 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 35-40 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter eller avlange biter som på bildet.

Tips

Kaken er veldig holdbar innpakket i plast og utrolig fin å fryse!

Se også "Sirupskake i langpanne (uten egg)", som er en variant av denne kaken uten egg og smør.

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

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