Mor Monsen (stor langpanne)



Ingredienser

500 g smør
500 g sukker
10 egg
500 g hvetemel
1 ts bakepulver
skall fra 1 sitron

Pynt:
125 g korinter
100 g mandelflarn
6 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker luftig. Tilsett ett egg om gangen, rør godt mellom hvert egg. Rør i revet sitronskall. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over korinter, lett knuste mandelflarn (se tips) og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake slik at strøsselen vender opp. Del kaken i passe store firkanter eller snitter.

Tips

Du kan bruke hakkede mandler i stedet for mandelflarn.

"Mor Monsen" kan oppbevares i ca 1 uke innpakket i plast i romtemperatur eller i kjøleskapet. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mor-monsen-stor-langpanne