Krydderkake i langpanne



Ingredienser

150 g smør
8 dl kefir
4 dl sukker
3 ts kanel
1 ts nellik
1 ss natron
10 dl hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir og sukker i en stor bakebolle. Rør i krydder og natron. Tilsett hvetemel og det avkjølte smøret vekselsvis, og bland til en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter eller snipper. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Krydderkaken er holdbar innpakket i plast, og den er også fin å fryse. Sikt gjerne over litt ekstra melis rett før servering - da blir kakestykkene ekstra delikate!

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

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