Kefirkake i langpanne

Ingredienser



225 g smør
1 liter kefir
2 ts natron
800 g sukker
800 g hvetemel

Topping:
50 g smør
2 ss sukker
2 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir, natron og sukker i en stor bakebolle. Rør godt sammen. Bland i avkjølt smør. Tilsett melet til slutt og rør til jevn deig (bruk stålvisp til å fjerne eventuelle klumper).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken et par minutter i langpannen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret.

Pensle overflaten på den fortsatt litt varme kaken med smeltet smør og dryss over sukker og kanel. La kaken stå og bli helt kald. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Det er lurt å hvelve kaken ut av langpannen før du har på smør, sukker og kanel. Da slipper du at sukkeret drysser av kaken når du snur den.

Kaken må drysses mens den fortsatt er lunken, ellers vil ikke drysset av sukker og kanel feste seg så godt til kaken.

"Kefirkake i langpanne" er kjempefin å fryse! Se også oppskrift på "Kulturkake i langpanne".

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

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