Høstkake i langpanne



Ingredienser

200 g smør
1 liter kefir
500 g sukker
650 g hvetemel
4 ts natron
4 ts kanel
3 ts kardemomme
1 ts vaniljesukker
100 g hasselnøtter

Ostekrem:
200 g kremost (f.eks. Philadelfia)
150 g smør
5 dl melis
2 ss vaniljesukker

Pynt:
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle. Bland i kefir. Tilsett natron og rør godt. Ha så i alt krydderet og det avkjølte smøret. Bland deretter i hvetemelet og rør deigen sammen til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne stålvisp). Rør til slutt i fint hakkede hasselnøtter.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Rør sammen mykt smør og melis. Tilsett så vaniljesukker og kremost og pisk ostekremen raskt sammen. Bre ostekremen over kaken.

Dryss over hakkede hasselnøtter til pynt. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Det er lurt å røre sammen smør og melis først, så du er helt sikker på at du ikke får smørklumper i glasuren.

Kaken er kjempefin å fryse. For å unngå søl med glasuren, er det lurt å sette kaken i kjøleskapet til glasuren er stivnet (gjerne over natten). Ha så stykkene i små fryseposer og frys ned uten trykk på toppen. Når kaken er frossen kan du stable oppå hverandre som du ønsker.

Se også oppskrift på "Krydderkake med ostekrem", som er tilsvarende kake, men uten nøtter.

- -

HAUST

Kvar vart det taa alle dei Fuglar,
som song
i Sumar so vænt millom Greino?
Sidan eg høyrde deim
ender og Gong;
og so vart det Stilla i eino.
— Han tagnar, Fuglen, mot Hausten.

Kvar vart det taa alle dei Blomar,
som stod
og nikka i Ljos og i Ange?
Eg ser yver Bøen,
men er inkje god
faa Auga paa ein av dei mange.

— Han visnar, Blomen, mot Hausten.

(Per Sivle)

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

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