Kefirkake med sitron



Ingredienser

4 egg
325 g sukker
3 dl kefir
250 g smør
1 ss presset sitronsaft
revet skall av 1 sitron
1 ts vaniljesukker
3 ts bakepulver
300 g hvetemel

Glasur:
3 dl melis
1 ss sitronsaft
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp sammen egg og sukker (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør inn kefir og det avkjølte smøret. Bland så inn sitronsaft og fint revet sitronskall (eller eventuelt rom, se tips). Sikt sammen det tørre og ha i. Rør om til deigen er godt blandet.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Alternativt kan deigen stekes i brødform eller i formkakeform, se tips.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 45 - 60 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Dekk eventuelt over kaken med et stykke

matpapir ved slutten av steketiden for å unngå at den blir for mørk på toppen. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles litt i formen før den forsiktig tas ut av formen og avkjøles helt.

Kaken er veldig god uten glasur. Dersom du likevel ønsker glasur på kaken, kan du røre sammen melis og vann og smake til med sitronsaft (eller litt rom eller romessens). Smør glasuren jevnt over den kalde kaken og la kaken stå kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Kefir kan byttes ut med kulturmelk.

♥ Kaken er veldig god med sitronsmak. Som et alternativ kan du smaksette kaken med rom i stedet for sitron. Ha da 1 ss rom eller noen dråper romessens i kakerøren. Tilsvarende kan du tilsette 1 ss rom eller noen dråper romessens i melisglasuren i stedet for sitronsaft.

♥ Kaken kan også stekes i brød- eller formkakeform, enten i 1 stor som rommer 2,5 liter eller i to små à 1 liter, se oppskrift på **Kefirformkake** som er basert på samme oppskrift, men i halv porsjon.

♥ Se også **Kefirkake i langpanne** og **Kefirkake med sitron i langpanne**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kefirkake-med-sitron