Bedehuskake

Ingredienser



150 g smør
5 dl brunt sukker
3 store egg
6,5 dl kefir
2 ts kanel
1 ts nellik
2 ts kardemomme
3 ts natron
10 dl hvetemel
3 dl korinter
revet skall av 1 appelsin

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med brunt sukker. Avkjøl. Pisk eggene sammen med kefir med en stålvisp. Rør inn smøret og det brune sukkeret. Sikt deretter inn de tørre ingrediensene. Bland inn korinter og revet appelsinskall til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30-35 min. Avkjøl kaken i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Korinter kan byttes ut med hakkede rosiner.

"Bedehuskake" er kjempefin å fryse.

Se også oppskrift på "Basarkake", som er en liknende type langpannekake, men uten smak av appelsin.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bedehuskake