Kulturkake i langpanne

Ingredienser



7,5 dl kulturmelk
5 dl sukker
1 ss natron
150 g smør
10 dl hvetemel

Pynt:
sukker
kanel

Fremgangsmåte

Bland sammen kulturmelk, sukker og natron i en stor bakebolle (bruk en stålvisp). Rør i smeltet smør og deretter hvetemelet. Rør med stålvispen til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i langpannen før den tas ut og deles opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken kan også strøs med ulike typer nøtter eller kokos (se "Kulturkake med nøtter" og "Kulturkake med kokos"). Se også "Kulturkake med epler".

Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den egner seg dessuten ypperlig til frysing.

Se også oppskrift på "Kefirkake i langpanne".

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

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