Sirupskake i langpanne

Ingredienser



5 dl sirup (se tips)
1 liter surmelk
4 ts natron
2 ts kanel
0,5 ts nellik
0,5 ts ingefær
5 dl sukker
18 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Varm opp sirupen, slik at den blir lunken og flytende. Ha kefir i en stor rørebolle. Bland i natron, krydder og sukker. Rør så inn sirupen og til slutt melet. Bland til en klumpfri deig, men ikke rør mer enn nødvendig (bruk gjerne en stålvisp).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min, eller til den er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken på bildet er laget med lys sirup, men du kan også bruke mørk sirup hvis du foretrekker det.

Sirupskakestykkene holder seg myke lenge om de pakkes godt inn i plast. Kaken egner seg også godt til frysing.

Vil du variere smaken på kaken, kan du drysse hakkede nøtter på halvparten av deigen i langpannen, før du setter kaken i ovnen.

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

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