Det søte liv...

Sirupsbiter med valnøtter



Ingredienser

5 dl sirup
1 liter kefir
4 ts natron
2 ts kanel
0,5 ts nellik
0,5 ts ingefær
5 dl sukker
18 dl hvetemel

Pynt:
200 g valnøtter

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). Dryss over hakkede valnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30-35 min. Avkjøl kaken i formen. Del den så opp i passe store firkanter og løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade (se tips).

Tips

Ikke hvelv kaken ut av langpannen, for da kan en del av valnøttene falle av. Det er bedre å løfte kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Kaken holder seg myk lenge om den pakkes godt inn i plast. Sirupsbitene egner seg dessuten godt til frysing.

Oppskriften er basert på oppskriften på "Sirupskake" fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sirupsbiter-med-valnotter