Husmorkake

Ingredienser



16 dl hvetemel
8 dl sukker
600 g smør
2 ts kanel
1 ts nellik
2 ts natron
2 ts hornsalt
6 dl kefir
2 store egg

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker og smuldre i smøret (se tips). Sett til side 3 dl av smuldredeigen til å strø oppå kaken.

Ha resten av smuldredeigen i en stor bakebolle. Tilsett krydder, natron og hornsalt. Bland i kefir og lett sammenpiskede egg. Rør sammen til en kompakt deig.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over smuldredeigen som du har holdt til side.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i langpannen.

Del kaken opp i passe store firkanter. Løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade (se tips).

Tips

Dette er en stor deig, og du trenger en stor bakebolle!

Jeg foretrekker å bruke food processor til hjelp til å smuldre sammen mel, sukker og smør. Min food processor er imidlertid ikke større enn at jeg måtte gjøre dette i to omganger. Dersom du ikke har food processor, lønner det seg å bruke romtemperert smør, så går det litt fortere.

Ikke hvelv den ferdigstekte kaken ut av langpannen, for da kan strøsselet på toppen falle av. Det er bedre å løfte kakestykkene ut med en stekespade.

"Husmorkake" er kjempefin å fryse!

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

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