American Coffeecake



Ingredienser

150 g smør
1 dl brunt sukker (se tips)
2 dl sukker
2 store egg
2 dl kefir
2 ts bakepulver
1 ts kanel
5 dl hvetemel

Strøtopping:
75 g pecannøtter (se tips)
1 dl brunt sukker (se tips)
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med brunt sukker og sukker. Ha i kefir og egg. Pisk alt godt sammen (bruk gjerne stålvisp eller elektrisk håndmikser). Bland de tørre ingrediensene sammen og ha dette så i deigen. Rør til alt er blandet, men ikke mer enn nødvendig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Hakk pecannøtter og bland med sukker og kanel. Strø blandingen over kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-45 min. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig løftes ut (se tips) og deles opp i passe store firkanter.

Tips

Jeg bruker lysebrunt demerarasukker til denne oppskriften. Du kan også bruke mykt, lysebrunt muscovadosukker (men det er litt vanskeligere å få kjøpt i norske matbutikker).

Pecannøtter kan byttes ut med valnøtter.

På grunn av alt sukkerdrysset på toppen av kaken bør du løfte kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og ikke hvelve den ut.

Kaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/american-coffeecake