# Kefirkake i langpanne med Oboyglasur




**Ingredienser**

Kefirkake:
♥ 250 g smør
♥ 1 liter kefir
♥ 10 dl sukker
♥ 12 dl hvetemel
♥ 3 ts natron
♥ 4 ts kanel

Oboyglasur:
♥ 200 g smør
♥ 8 ss Oboy sjokolademelkpulver
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 500 g melis
♥ 4 ss varm kaffe

Pynt:
♥ kakestrøssel

**Fremgangsmåte**

*Kefirkake:*
Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir og sukker i en stor bakebolle. Rør godt sammen. Bland i avkjølt smør.

Sikt hvetemelet sammen med natron og kanel. Vend dette i og rør til jevn deig (bruk ballongvisp til å fjerne eventuelle klumper).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Avkjøl kaken i et par minutter i langpannen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret.

La kaken avkjøles til den er helt kald.

*Oboyglasur:*
Smelt smøret i en kjele. Tilsett Oboy sjokolademelkpulver og vaniljesukker. Bland sammen.

Rør deretter inn melis og kaffe.

*Pynt:*
Smør Oboyglasuren over kaken i et jevnt lag.

Dryss straks over kakestrøssel slik at strøsselet fester seg til glasuren.

Renskjær kantene på kaken. Skjær den deretter opp i firkanter.

**Tips**

♥ Merk at jeg bruker kun Oboy-pulveret i glasuren (altså ikke pulver rørt ut i melk så det blir sjokolademelk).

♥ Kakestykkene pakkes inn i plast så de ikke blir tørre. Kan oppbevares flere dager så lenge de står kjølig. Også fine å fryse!

♥ Se også **Kefirkake i langpanne med sjokoladekrem** og **Kefirkake i langpanne** som toppes med kanelsukker. **Kefirkake med sitron** og **Kefirkake med sitron i langpanne** er andre gode alternativer.

♥ Se også flere varianter av **Kulturkake i langpanne** (laget med kulturmelk, som jo gir samme type kake som kefir).

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kefirkake-i-langpanne-med-oboyglasur