



## Lys sirupskake i langpanne

### Ingredienser

400 g smør  
500 g lys sirup  
500 g brunt sukker  
4 egg  
4 dl surmelk  
4 ts natron  
1 kg hvetemel  
3 ts nellik  
4 ts kanel



### Fremgangsmåte

Ha sirup, sukker og smør i en kjele og varm opp på svak varme til blandingen flytende. Avkjøl noe. Bland hvetemel, natron og krydderet i en stor bakebolle. Visp sammen egg og surmelk og ha i det tørre sammen med smør- og sirupsblandingen. Bland deigen godt sammen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter eller avlange biter som på bildet.

### Tips

Kaken er veldig holdbar innpakket i plast og utrolig fin å fryse!

Se også "Sirupskake i langpanne (uten egg)", som er en variant av denne kaken uten egg og smør.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lys-sirupskake-i-langpanne>