



## Lunsjkake

### Ingredienser

100 g smør  
6 dl kefir  
2 ts natron  
6 dl sukker  
7,5 dl hvetemel

### Topping:

2 ss sukker  
2 ts kanel  
50 g mandler  
50 g rosiner



### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor kjele. Ta kjelen av platen og ha i sukker og natron. Tilsett kefir og hvetemel vekselvis, til du får en jevn deig.

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

Bland sukker og kanel og strø dette over kaken. Fordel deretter over hakkede mandler og rosiner.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter.

Avkjøl kaken helt i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter.

### Tips

Kaken er svært holdbar i kjøleskapet, innpakket i plast. Kaken er også veldig fin å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/lunskake>