



## Kulturkake i langpanne

### Ingredienser

7,5 dl kulturmelmk  
5 dl sukker  
1 ss natron  
150 g smør  
10 dl hvetemel

Pynt:

sukker  
kanel



### Fremgangsmåte

Bland sammen kulturmelmk, sukker og natron i en stor bakebolle (bruk en stålvisp). Rør i smeltet smør og deretter hvetemelet. Rør med stålvispen til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over kanel og sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i langpannen før den tas ut og deles opp i passe store firkanter.

### Tips

Kaken kan også strøs med ulike typer nøtter eller kokos (se "Kulturkake med nøtter" og "Kulturkake med kokos"). Se også "Kulturkake med epler".

Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den egner seg dessuten ypperlig til frysing.

Se også oppskrift på "Kefirkake i langpanne".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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