



---

## Kefirformkake

### Ingredienser

2 egg  
160 g sukker  
1,5 dl kefir  
125 g smør  
1 ts vaniljesukker  
1,5 ts bakepulver  
200 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i kefir og det avkjølte smøret. Sikt sammen det tørre og ha i. Rør om til deigen er godt blandet.

Hell deigen i en brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir ved slutten av steketiden for å unngå at den blir for mørk på toppen. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles litt i formen før den forsiktig tas ut av formen og avkjøles helt.

### Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

Se også "Kefirkake", "Kefirkake i langpanne" og mange andre oppskrifter på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no) som inneholder kefir eller surmelk.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kefirformkake>