

KRYDDERKAKE I LANGPANNEFORM

(1 kake deles på alle fire bordene)

100 gram smeltet smør
5 dl sukker
2 ts kanel
2 ts malt nellik
1 ts ingefær
2 ts natron
5 dl kulturmilk/surmelk
6,5 dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Smelt smøret i den lille gryta.
2. Hell dette oppi en stor bakebolle sammen med sukkeret.
3. Rør sukker og smør godt sammen med håndvispen.
4. **Hell 5 dl kulturmilk i et litermål. Ha oppi 2 ts natron og rør rundt. Denne blandinga vil svelle opp/vokse.**
5. Ha i alle krydderne (kanel, nellik og ingefær).
6. Hell oppi kulturmelka. Rør forsiktig rundt.
7. **Sikt** i hvetemelet og rør med håndvispen til røra er klumpfri.
8. Smør langpanneforma og hell over røra. Bruk slikkepott slik at du får med deg alt.

Stekes på 200 grader i 25-30 minutter midt i ovnen.

