Krydderruter med pekannøtter



Ingredienser

150 g smør
8 dl kefir
4 dl sukker
3 ts kanel
1 ts nellik
1 ss natron
10 dl hvetemel
75 g pekannøtter

Smørkrem:
100 g smør
125 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
75 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir og sukker i en stor bakebolle. Rør i krydder og natron. Tilsett hvetemel og det avkjølte smøret vekselsvis, og bland til en jevn deig. Tilsett finhakkede pekannøtter til slutt (spar de peneste til pynt).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Rør sammen mykt smør, vaniljesukker og melis. Pynt hvert kakestykke med en klatt smørkrem og en hel pekannøtt.

Tips

Kakestykkene er fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderruter-med-pekannotter