Rørekake med nøtter



Ingredienser

2 store egg
2 dl sukker
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 dl hvetemel
100 g smør

Pynt:
1 ts kanel
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret (gjøres raskt i mikro) og avkjøl litt. Pisk egg og sukker lett sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Pisk inn bakepulver og vaniljesukker. Deretter røres hvetemel og smeltet smør inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Strø over kanel og hakkede hasselnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er ferdigstekt). La kaken avkjøle litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse. Den holder seg dessuten myk i flere dager hvis den pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet.

Se også oppskrift på **Rørekake med kokos**. For andre oppskrifter på kaker hvor deigen bare skal røres raskt sammen, søk på oppskrifter "**For travle dager**" som du finner under "**Populært**", se link **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rorekake-med-notter