Squashkake i langpanne



Ingredienser

6 egg
500 g sukker
4 dl matolje
700 g squash
700 g hvetemel
3 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker
6 ts kanel
150 g hasselnøtter
150 g rosiner

Pynt:
vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle og rør inn matoljen. Hakk nøttene. Bland nøttene og rosinene sammen med litt av hvetemelet, slik at disse blir godt separerte og dekket med mel (dette forhindrer at rosinene synker til bunnen av kaken under stekingen). Sikt resten av hvetemelet sammen med bakepulver, vaniljesukker og kanel. Bland dette inn i eggedosisen og rør til en jevn og klumpfri deig. Rør deretter inn de melete nøttene og rosinene og til slutt finrevet squash.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Dryss litt vaniljesukker på hvert kakestykke rett før servering.

Tips

Denne kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/squashkake-i-langpanne