Valnøttkaker med rosiner



Ingredienser

125 g smør
180 g sukker
2 egg
2 ts bakepulver
2 ts kanel
3 dl hvetemel
125 g rosiner
125 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt i bakepulver, kanel og hvetemel og bland deigen sammen. Bland til slutt i grovt hakkede rosiner og valnøtter. Sett deigen i kjøleskapet i 30 min dersom du synes den virker svært bløt i konsistensen.

Sett deigen i små topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Du kan også rulle deigen lett til kuler med hendene - da får du kaker med litt jevnere fasong. Beregn uansett noe avstand mellom kakene, for de flyter utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Ønsker du litt mindre kanelsmak, kan du redusere mengden til 1 ts.

"Valnøttkaker med rosiner" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Valnøttkaker med sjokolade", "Fruktnøttkaker" og "Sjokoladekaker med valnøtter", som alle er basert på samme gode oppskrift.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottkaker-med-rosiner