Kanelkake med valnøtter



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
3 ts kanel
150 g smør
1 dl hakkede valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Sikt mel, bakepulver og kanel og vend inn i eggedosisen. Vend i smeltet smør og hakkede valnøtter.

Hell formen enten i en brødform som rommer 1,5 liter eller en rund form som er 22 cm i diameter. Smør formen godt og ha bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

"Kanelkake med valnøtter" kan serveres varm eller kald, gjerne sammen med vaniljeis eller pisket krem.

Kaken egner seg veldig godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanelkake-med-valnotter