Rabarbraformkake med kanel og pekannøtter



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 200 g brunt sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 dl helmelk
♥ 150 g rabarbra (renset vekt)
♥ 50 g pekannøtter (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert, mykt smør godt sammen med brunt sukker. Tilsett eggene og pisk videre til en luftig smørkrem. Bland inn vanilje (se tips), bakepulver og kanel.

Sett til side 50 gram av hvetemelet. Vend resterende 200 gram inn i smørkremen sammen med melken (ikke rør mer enn nødvendig for å få en jevn og klumpfri deig).

Skjær renset rabarbra i små terninger (se tips). Vend rabarbrabitene i hvetemelet du har holdt av og bland dette så forsiktig inn i deigen. Vend til slutt inn hakkede pekannøtter.

Ha deigen i en brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 50 minutter (sjekk at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles før du løsner kaken fra formen og hvelver den over på et fat. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Jeg liker å bruke vaniljepasta, fordi det gir så god vaniljesmak, men du kan også fint bruke vaniljeekstrakt eller vanlig vaniljesukker.

♥ Rør så lite som mulig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Det gjør at du får en myk og luftig kake, og ikke en kake som blir tung og kompakt.

♥ Det er lurt å skjære rabarbrabitene i små biter, for da unngår du at de synker til bunnen i kaken i løpet av stekingen. Av samme grunn er det lurt å vende rabarbrabitene i hvetemel før du blander dem inn i deigen.

♥ Pekannøtter kan byttes ut med valnøtter, hasselnøtter eller andre nøtter, eller du kan sløyfe nøttene helt.

♥ Vær nøye med å sjekke med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen. Hvis du synes at kaken er i ferd med å bli for mørk på toppen selv om den ikke er gjennomstekt, kan du dekke over kaken med et stykke aluminiumsfolie de siste 10-15 minuttene av steketiden.

♥ Rabarbraformkaken holder seg god og myk i flere dager om den pakkes inn i plast. Kaken er også fin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbraformkake-med-kanel-og-pekannotter