



## Kulturkake med nøtter

### Ingredients

7,5 dl kulturmilk  
5 dl sukker  
1 ss natron  
150 g smør  
10 dl hvetemel

### Pynt:

200 g valnøtter  
perlesukker



### Instructions

Bland sammen kulturmilk, sukker og natron i en stor bakebolle (bruk en stålvisp). Rør i smeltet smør og deretter hvetemelet. Rør med stålvispen til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over perlesukker og hakkede pecannøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i langpannen før den tas ut og deles opp i passe store firkanter.

### Tips

Pecannøttene kan byttes ut med andre typer nøtter, for eksempel valnøtter eller en blanding av ulike typer nøtter.

Kaken egner seg godt til frysing.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/kulturkake-med-notter>