



## Kafferuter

### Ingredienser

175 g smør  
4 dl sukker  
4 egg  
3 dl hvetemel  
1,5 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
1 dl yoghurt naturell  
2 ss pulverkaffe  
2 ss kokende vann

### Glasur:

50 g smør  
1 ss pulverkaffe  
2 ss kokende vann  
ca 3,5 dl melis

### Pynt:

mokkabønner (f.eks. Nidar) eller  
mørke sjokoladehjerter

### Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker (det er mye sukker i forhold til smør, så du får en nokså kornete smørkrem). Skill eggene. Ha en eggeplomme av gangen i smørkremen under pisking.



Løs opp kaffepulver i kokende vann og avkjøl noe. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Rør det tørre inn i deigen vekselvis med yoghurt og avkjølt kaffe.

Pisk eggehvitene stive. Ha halvparten i deigen og rør godt. Resten av eggehvitene vendes forsiktig inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 40-45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Løs opp kaffepulver i kokende vann og ha i smøret. Tilsett melis og rør godt til du får en glatt og klumpfri glasur. Avkjøl glasuren til du får passe smørekonsistens. Smør glasuren over kaken. Del kaken opp i biter og pynt hver kakebit med en mokkabønne eller et sjokoladehjerter.

### **Tips**

Jeg bruker alltid koffeinfri kaffe i kaker. Da kan man nyte flere kakestykker på ettermiddag og kveld, selv om man er ømfintlig for koffein!

Jeg pleier å pynte halvparten av kakebitene med mørke sjokoladehjerter og halvparten med mokkabønner. Det ser veldig fint ut sammen på kakefatet!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kafferuter>