



## Krydderruter med pekannøtter

### Ingredienser

150 g smør  
8 dl kefir  
4 dl sukker  
3 ts kanel  
1 ts nellik  
1 ss natron  
10 dl hvetemel  
75 g pekannøtter

### Smørkrem:

100 g smør  
125 g melis  
2 ts vaniljesukker

### Pynt:

75 g pekannøtter

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir og sukker i en stor bakebolle. Rør i krydder og natron. Tilsett hvetemel og det avkjølte smøret vekselvis, og bland til en jevn deig. Tilsett finhakkede pekannøtter til slutt (spar de peneste til pynt).

Ha deigen i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl i formen.



Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Rør sammen mykt smør, vaniljesukker og melis. Pynt hvert kakestykke med en klatt smørkrem og en hel pekannøtt.

### **Tips**

Kakestykkene er fine å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krydderruter-med-pekannotter>