



## Rørekake med nøtter

### Ingredienser

2 store egg  
2 dl sukker  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
2 dl hvetemel  
100 g smør

### Pynt:

1 ts kanel  
50 g hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Smelt smøret (gjøres raskt i mikro) og avkjøl litt. Pisk egg og sukker lett sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Pisk inn bakepulver og vaniljesukker. Deretter røres hvetemel og smeltet smør inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Strø over kanel og hakkede hasselnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er ferdigstekt). La kaken avkjøle litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

### Tips

Kaken er kjempefin å fryse. Den holder seg dessuten myk i flere dager hvis den pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet.

Se også oppskrift på "Rørekake med kokos". For andre oppskrifter på kaker hvor deigen bare skal røres raskt sammen, søk på oppskrifter "For travle dager" som du finner under "Aktuelt og populært".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/rorekake-med-notter>