



## Stikkelsbærkake med nøttelokk

### Ingredienser

75 g smør  
3 egg  
3 dl sukker  
4,5 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
1,5 dl kaffefløte  
200 g stikkelsbær

### Nøtteglasur:

100 g smør  
150 g hasselnøtter  
1 dl sukker

### Fremgangsmåte

Smelt smøret til kakerøren. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i smøret og kaffefløte. Sikt i det tørre. Rens stikkelsbærene og del dem i to. Vend dem inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i 45 min.

Lag i mens nøtteglasuren: Smelt smøret i en liten kjele. Rør i smøret og hakkede nøtter (hakkes gjerne i food processor).



Når kaken har stekt i 45 min, tas den ut av ovnen. Skru opp varmen på ovnen til 200°C. Fordel nøtteglasuren jevnt utover på toppen av kaken. Sett kaken tilbake i ovnen, men på midterste rille denne gangen. Stek kaken videre i ca 10-15 min.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den helt i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

### **Tips**

Kaken er holdbar i flere dager hvis den pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Den er også fin å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stikkelsbaerkake-med-nottelokk>