



## Squashkake i langpanne

### Ingredienser

6 egg  
500 g sukker  
4 dl matolje  
700 g squash  
700 g hvetemel  
3 ts bakepulver  
4 ts vaniljesukker  
6 ts kanel  
150 g hasselnøtter  
150 g rosiner

Pynt:  
vaniljesukker

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle og rør inn matoljen. Hakk nøttene. Bland nøttene og rosinene sammen med litt av hvetemelet, slik at disse blir godt separerte og dekket med mel (dette forhindrer at rosine synker til bunnen av kaken under steking). Sikt resten av hvetemelet sammen med bakepulver, vaniljesukker og kanel. Bland dette inn i eggedosisen og rør til en jevn og klumpfri deig. Rør deretter inn de melete nøttene og rosine og til slutt finrevet squash.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.



Dryss litt vaniljesukker på hvert kakestykke rett før servering.

### **Tips**

Denne kaken er kjempefin å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/squashkake-i-langpanne>