



Tekake med dadler og valnøtter

Ingredienser

250 g dadler (uten sten)
1 3/4 dl sterk, kald te
2 dl grov sammalt hvete
2 dl hvetemel
4 ts bakepulver
2 ts kanel
3 dl brunt sukker
1 stort egg



Fremgangsmåte

Del dadlene i små biter. Hell over sterk, kald te. La dadlene trekke i teen i 2 timer.

Rør resten av ingrediensene inn i daddelblandingen. Bruk gjerne en maskin med eltekrok. Deigen skal bli tykk og kompakt.

Smør en liten brødform som rommer 1 liter og ha et stykke bakepapir i bunnen. Fordel deigen i formen og jevn til overflaten. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 1 time.

La kaken avkjøles i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen.

Tips

Kaken smaker godt servert i tynne skiver, gjerne med litt smør på og sammen med en kopp varm te.

Kaken er holdbar dersom den pakkes godt inn i plast.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tekake-med-dadler-og-valnotter>