



## Valnøttkaker med rosiner

### Ingredienser

125 g smør  
180 g sukker  
2 egg  
2 ts bakepulver  
2 ts kanel  
3 dl hvetemel  
125 g rosiner  
125 g valnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt i bakepulver, kanel og hvetemel og bland deigen sammen. Bland til slutt i grovt hakkede rosiner og valnøtter. Sett deigen i kjøleskapet i 30 min dersom du synes den virker svært bløt i konsistensen.

Sett deigen i små topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Du kan også rulle deigen lett til kuler med hendene - da får du kaker med litt jevnere fasong. Beregn uansett noe avstand mellom kakene, for de flyter utover under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en steke-spade og avkjøles helt.

### Tips

Ønsker du litt mindre kanelmak, kan du redusere mengden til 1 ts.

"Valnøttkaker med rosiner" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Valnøttkaker med sjokolade", "Fruktnøttkaker" og "Sjokoladekaker med valnøtter", som alle er basert på samme gode oppskrift.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/valnottkaker-med-rosiner>