



## Valnøttkaker med kanel

### Ingredienser

225 g smør  
100 g sukker  
50 g melis  
2 ts kanel  
1 ss olje  
1 ts bakepulver  
250 g hvetemel

### Pynt:

40 valnøttkjerne



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med sukker og melis. Pisk inn kanel og olje. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Sett deigen kjølig i 30 min.

Form deigen til valnøttstore kuler og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand mellom kakene, da de flyter litt ut under steking. Trykk en valnøttkjerne ned i hver kake.

Stekes nederst i ovnen ved 180°C i 12-15 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

### Tips

"Valnøttkaker med kanel" oppbevares i tette sluttet kakeboks, slik at de i størst mulig grad beholder den litt sprø konsistensen som det er meningen at de skal ha.

Det kan være vanskelig å få tak i så mange hele valnøttkjerner. Jeg pleier alltid å spare på de hele valnøttkjernene jeg finner når jeg kjøper en boks med valnøtter. Erfaringsmessig er det dessuten langt flere hele valnøttkjerner å finne i de store pakningene man kan få kjøpt blant annet i helsekostforretninger og innvandrerbutikker.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/valnottkaker-med-kanel>