



---

## Nøtte- og havreruter

### Ingredienser

100 g valnøtter  
100 g hasselnøtter  
3/4 dl havregryn (små, lettkokte)  
2 ss hvetemel  
2 dl sukker  
200 g smør  
1 egg



### Fremgangsmåte

Hakk nøttene fint. Bland med de tørre ingrediensene. Tilsett smeltet smør og egget.

Bre deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stekes midt i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Avkjøl en stund før kaken skjæres opp i ruter. Avkjøl rutene på rist til de er helt kalde.

### Tips

"Nøtte- og havreruter" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Crunchies" og "Crackerjacks", som ligner litt i konsistensen, men som lages med kokos i stedet for hassel- og valnøtter.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/notte-og-havreruter>