



## Sirupsbiter med valnøtter

### Ingredienser

5 dl sirup  
1 liter kefir  
4 ts natron  
2 ts kanel  
0,5 ts nellik  
0,5 ts ingefær  
5 dl sukker  
18 dl hvetemel

### Pynt:

200 g valnøtter



### Fremgangsmåte

Varm opp sirupen, slik at den blir lunken og flytende. Ha kefir i en stor rørebolle. Bland i natron, krydder og sukker. Rør så inn sirupen og til slutt melet. Bland til en klumpfri deig, men ikke rør mer enn nødvendig (bruk gjerne en stålvisp).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over hakkede valnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30-35 min. Avkjøl kaken i formen. Del den så opp i passe store firkanter og løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade (se tips).

### Tips

Ikke hvelv kaken ut av langpannen, for da kan en del av valnøttene falle av. Det er bedre å løfte kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Kaken holder seg myk lenge om den pakkes godt inn i plast. Sirupsbitene egner seg dessuten godt til frysing.

Oppskriften er basert på oppskriften på "Sirupskake" fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sirupsbiter-med-valnotter>