



Havrekaker fra Øvrebø

Ingredienser

175 g smør
2 dl sukker
1 egg
2 ss melk
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
3,5 dl havregryn (små, lettkokte)

Pynt:

100 g kokesjokolade
40 valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn egget. Rør i melk, vaniljesukker, bakepulver og hvetemel til en jevn deig. Bland til slutt i havregryn.

Form deigen til runde kaker som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 10-12 minutter.

Avkjøl kakene.

Pynt med smeltet kokesjokolade og fest valnøtter på toppen av kakene i den smeltede sjokoladen.

Sett kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips



"**Havrekaker fra Øvrebø**" oppbevares i tette sluttet kakeboks. Kakeboksen bør stå kjølig, ellers smelter sjokoladen og kakene blir klissete.

Se også "[Havregrynsmakroner](#)" og "[Småkaker med havre og melkesjokolade](#)" som er basert på tilsvarende oppskrift.

--

Til Fru Sægaard, Øvrebø prestegård.

Så meget må jeg takke Dem, kjære frue, for lånet av hest og kariol som jeg benyttede et skifte lengere, thi nød bryter love.

Opholdet på prestegården med den stille, dempede tone av sorg og minnet om Dem, kjære frue, og om Deres børn, har gjort mig uendelig godt, er ret en kjær fjellerindring, dypt og forunderlig manende.

Et utbytte til har turen bragt mig, nemlig at jeg er kommet bort fra bondelivet med alt som dertil hører.

En barberkniv som jeg glemte i det værelse, jeg hadde den ære å bebo, bedes sendt med Kristensen.

Med vennlig hilsen

Deres ærbødige
Bjørnstjerne Bjørnson

(Kilde: Øvrebø Historielag)

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/havrekaker-fra-ovrebo>