Nøtteruter



Ingredienser

200 g smør
6 dl sukker
2 ts vaniljesukker
4 egg
6 dl hvetemel

Pynt:
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en nokså stor kjele. Avkjøl til lunken. Rør inn sukker og vaniljesukker. Bland deretter inn eggene og til slutt hvetemel (bruk en stålvisp). Deigen skal bare røres raskt sammen for hånd.

Ha bakepapir i bunnen på en stor langpanne (ca 30x40 cm). Smør bakepapiret med litt smør. Hakk hasselnøttene og dryss halvparten over bakepapiret i langpannen. Ha deretter deigen i langpannen og bre den utover i et tynt og jevnt lag (bruk en smørekniv). Dryss resten av hasselnøttene over deigen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den kalde kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

"Nøtteruter" holder seg myke og seige lenge hvis de pakkes inn i plast og er kjempefine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/notteruter