Lønnesirupkake i langpanne med valnøtter



Ingredienser

♥ 225 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl lønnesirup
♥ 3 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4 dl hvetemel
♥ 150 g valnøtter

Glasur:
♥ 90 g smør
♥ 200 g melis
♥ 1 dl lønnesirup

Pynt:
♥ 100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og lønnesirup til en luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland inn vaniljeekstrakt. Sikt mel og bakepulver sammen og rør dette inn i deigen. Hakk valnøttene og vend inn i deigen til slutt.

Fordel deigen utover i en liten bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Til glasuren piskes mykt smør luftig med melis og lønnesirup.

Bre kremen over den avkjølte kaken.

Del kaken i firkanter og pynt hvert kakestykke med valnøtter.

Tips

♥ Det er lurt å la kaken bli helt kald før du smører på glasuren, ellers kommer den til å smelte.

♥ Jeg pyntet her med hele valnøttekjerner, men har du ikke så mange av dem (jeg pleier å spare på dem hver gang jeg kjøper valnøtter, så jeg har når jeg trenger det), går det også helt fint å pynte med grovt hakkede valnøtter.

♥ Kakestykkene er fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lonnesirupkake-i-langpanne-med-valnotter