



## Bjørnekake

### Ingredienser

100 g smør  
2 egg  
2,5 dl brunt sukker  
3,5 dl hvetemel  
1 ts natron  
1 ts kardemomme  
2 ts kanel  
1,5 dl kefir

### Pynt:

50 g hasselnøtter

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og brunt sukker til eggedosis. Bland i surmelk. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i deigen vekselvis med avkjølt smør.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Strø over fint hakkede nøtter.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 minutter.

Avkjøl kaken noe før du forsiktig løsner den fra formen med en skarp kniv og hvelver den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

### Tips

Kaken er fin å fryse.



© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bjornekake>