



## Langpannekake med nøtter og kanel

### Ingredienser

150 g smør  
2,5 dl sukker  
3 egg  
5 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
3 dl lettrømme

### Topping:

100 g hasselnøtter  
2 dl brunt sukker (Demerara)  
2 ss kanel



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Rør inn rømmen. Sikt sammen det tørre og bland i til slutt.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Hakk hasselnøttene grovt og bland med brunt sukker og kanel. Strø nøtteblandingen jevnt over kaken.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken litt i formen. Skjær kaken opp i firkanter og "løft" kakestykkene ut av formen med en stekespatte.

### Tips

Det er lurt å "løfte" kakestykkene ut av langpannen i stedet for å hvelve kaken ut av formen. Da slipper du å få sukker og nøtter utover hele kjøkkenet!

Kaken er kjempefin å fryse!

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/langpannekake-med-notter-og-kanel>