



## Havrekake med kanel

### Ingredienser

50 g smør  
4 dl hvetemel  
1,5 dl sukker  
2 ts bakepulver  
1,5 dl melk  
1 egg

### Fyll:

50 g smør  
1 dl store havregryn  
1 dl sukker  
1 ts kanel



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland mel, sukker og bakepulver i en bakebolle. Tilsett melk, sammenpisket egg og det avkjølte smøret. Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Smelt smøret til fyllet. Rør i havregryn, sukker og kanel. Klikk fyllet oppå kaken ved hjelp av to spiseskjeer. Rør litt, slik at omtrent halvparten av fyllet blandes med deigen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

## Tips

"Havrekake med kanel" er holdbar innpakket i plast og er også kjempefin å fryse.

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

---

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