



## Squashkake med nøtter og krydder

### Ingredienser

3 egg  
2 dl sukker  
1 dl olje  
3 dl hvetemel  
1 ts bakepulver  
1 ss kanel  
1 ss kardemomme  
300 g squash  
100 g valnøtter

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn oljen. Sikt sammen det tørre og bland inn i deigen til den er jevn og klumpfri. Riv squashen og hakk valnøttene. Ha dette i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

### Tips

Merk at squashen skal rives med skall.

Kaken er holdbar dersom den pakkes inn i plast. Den er dessuten fin å fryse.

Se også oppskrift på [Squashkake](#), som er uten nøtter og dekket med ostekrem i stedet for melis.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/squashkake-med-notter-og-krydder>