



## Pinjenøttruter med karamell

### Ingredienser

Mørdeig:

150 g smør

1 dl sukker

2 eggeplommer

4 dl hvetemel

Pinjenøttkaramell:

2 ss honning (se tips)

1 dl sukker

50 g smør

100 g pinjenøtter



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Bland så inn hvetemelet til du får en jevn mørdeig. (Mørdeigen kan også blandes sammen i en food processor med hakkekniv.) La deigen ligge kjølig i ca 30 min.

Kjevle eller klapp deigen jevnt utover i bunnen på en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek mørdeigen på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 8 min. Ta kaken ut av ovnen.

Bland alle ingrediensene til pinjenøttkaramellen i en liten kjele. La småkoke under stadig omrøring på ikke for sterk varme i noen minutter.

Fordel karamellmassen jevnt utover mørdeigsbunnen. Sett kaken tilbake midt i ovnen ved 175°C og stek videre i 5-7 min. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i

formen.

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i firkanter eller avlange biter ved bruk av en skarp kniv.

### **Tips**

Ikke overdriv mengden honning. Jeg synes at to små spiseskjeer holder, ellers kan honningsmaken bli for fremtredende. Gresk akasiehonning (flytende honning) gir ekstra god smak.

Kakene oppbevares kjølig i en tett boks. Ha aluminiumsfolie mellom lagene, slik at kakestykkene ikke klebrer seg sammen.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pinjenottruter-med-karamell>