



---

## Nøtteklatter

### Ingredienser

3 eggehviter  
190 g melis  
225 g mandler eller hasselnøtter

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs. Vend i malte mandler eller hasselnøtter.



Benytt to skjeer og sett deigen i topper på stekeplater dekket med bakepapir.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl kakene på platen før de løsnes fra bakepapiret og legges på rist.

### Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

For lignende kaker med litt mer pynt, se oppskrift på "Hasselnøttopper med sjokolade".

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

---

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