



## Kanelkake med valnøtter

### Ingredienser

- 3 egg
- 2 dl sukker
- 2 dl hvetemel
- 1 ts bakepulver
- 3 ts kanel
- 150 g smør
- 1 dl hakkede valnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Sikt mel, bakepulver og kanel og vend inn i eggedosisen. Vend i smeltet smør og hakkede valnøtter.

Hell formen enten i en brødforn som rommer 1,5 liter eller en rund form som er 22 cm i diameter. Smør formen godt og ha bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

### Tips

"Kanelkake med valnøtter" kan serveres varm eller kald, gjerne sammen med vaniljeis eller pisket krem.

Kaken egner seg veldig godt til frysing.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanelkake-med-valnotter>