



## Maple Hazelnut Bars

### Ingredienser

150 g smør  
1,5 dl sukker  
1,5 dl lønnesirup  
2 egg  
1,5 ts vaniljeekstrakt  
1 ts bakepulver  
2,25 dl hvetemel  
3 dl hasselnøtter

Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bruk en stålvisp og rør i sukker, lønnesirup, eggene og vaniljesukker. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig. Vend i hele hasselnøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Stek kaken ved 175°C midt i ovnen i ca 30-35 min.

Avkjøl kaken i formen i 10 min. Løft så kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i små firkanter med en stor kniv mens den fortsatt er lunken (du trenger en litt skarp kniv for å dele de hele hasselnøttene).

Sikt over melis til pynt før servering.

### Tips



Kakebitene er fine å fryse.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maple-hazelnut-bars>