



## Rømmekake med kanel

### Ingredienser

125 g smør  
2,5 dl sukker  
2 store egg  
2,5 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
4 dl hvetemel  
3 dl lettrømme  
--  
1 dl sukker  
1 ts kanel



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland det godt sammen med sukker og egg (bruk håndmikser eller rør kraftig med stålvisp). Sikt de tørre ingrediensene og rør i sammen med rømmen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Bland sukker og kanel og dryss blandingen over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret fra undersiden (se tips) og sett kaken på et passende kakefat.

### Tips

Ikke hvelv kaken ut av formen med mindre du vil ha kanel- og sukkerdryss over hele kjøkkengulvet:-)

Kaken er fin å fryse.

PS: Vil du lage kaken i stor langpanne i stedet for rund form, kan du tredoble oppskriften (men redusere litt på bakepulveret):

375 g smør

6 egg

6 dl sukker

12 dl hvetemel

5 ts bakepulver

7 ts vaniljesukker

9 dl (3 pk) rømme

Lag deigen som anvist og ha i stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss på med sukker og kanel. Samme steketid og steketemperatur som ovenfor. Tusen takk til Turid for dette tipset!

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rommekake-med-kanel>