



Krydderkake med hasselnøttglasur

Ingredienser

- ♥ 75 g smør
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 4 dl kefir
- ♥ 1,5 ts natron
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 0,5 ts ingefær
- ♥ 0,5 ts muskat
- ♥ 5 dl hvetemel

Hasselnøttglasur:

- ♥ 100 g smør
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 1,5 ss melk
- ♥ 1,5 ss hvetemel
- ♥ 150 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene i en stor bakebolle. Bruk en stålvisp til å røre med, slik at alle melklumper fjernes.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 minutter.

Lag imens hasselnøttglasuren: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sukker, melk og hvetemel og rør til blandingen er jevn og klumpfri. Hakke



hasselnøttene grovt og bland i.

Når kaken har stekt i 25 minutter, tas den ut av ovnen. Fordel glasuren over kaken med en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre midt i ovnen i ca. 20 minutter, til glasuren er gyllenbrun (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken helt i formen før du løsner den forsiktig og flytter den over på et fat.

Tips

♥ Kaken holder seg myk i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

♥ Hasselnøttene kan byttes ut med hakkede mandler eller mandelflak dersom du foretrekker en mer klassisk toscaglasur.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-hasselnottglasur>