



BRUG DINE
FAVORIT-
NØDDER

Kagen kan godt minde lidt om en klassisk drømmekage, men nødderne gør den bare fuldstændig uimodståelig.

Nøddedrømmekage

(12 stk.)

225 g blødt smør
225 g sukker
4 store æg
225 g hvedemel
1½ tsk. bagepulver
2 tsk. vaniljesukker

Nøddemasse:
275 g brun farin

2 spsk. mælk
2 tsk. stødt kanel
125 g mørk sirup
75 g kokosmel
150 g nødder, f.eks. mandler, hasselnødder, pekannødder og valnødder

1. Tænd ovnen på 180 gr. Rør smør og sukker godt sammen. Tilsæt æggene et ad gangen,

mens der røres. Bland hvedemel med bagepulver og vaniljesukker, og rør det i dejen.
2. Fordel dejen i en springform, ca. 22 cm i diam., beklædt med bagepapir. Bag kagen i ca. 30 min. ved midterste ovnrække. Mærk efter med en kødnål. Hænger der dej ved, bages kagen lidt længere tid.

3. Bland alle ingredienserne til nøddemassen undtagen nødder sammen i en gryde, og kog der sammen i en gryde, og kog op. Tag gryden af varmen. Hak nødderne, og vend i massen.
4. Fordel nøddemassen over kagen. Hæv varmen til 225 grader, og bag kagen i yderligere ca. 5 min.

Om det er mandler, valnødder, pekannødder, hasselnødder eller en helt femte nød, så smager de altså bare skønt i kager.

AF LONE KJÆR FOTO: COLUMBUS LETH
REGI VENLIGST UDLÅNT AF THE TRAVELLING BAND OG ILVA

Denne kage er supernem at bage, men ligner en million og smager som en drøm.

← Saftig mandelkage

(10 stk.)

200 g mandler
5 æg
225 g sukker
revet skal og saft af 1 økologisk appelsin
2 tsk. bagepulver
100 g mørk chokolade
100 g mandelflager
evt. 1 spsk. kakaonibs

1. Tænd ovnen på 180 gr. Beklæd en springform med bagepapir. Blend mandlerne til fint mandelmel. Pisk æg og sukker hvidt og skummende. Kom appelsinskal og -saft i æggemassen, og vend med mandelmel og bagepulver.
2. Fordel dejen i springformen, og bag kagen i ca. 35 min. ved midterste ovnrække. Mærk efter med en kødnål, om kagen er bagt. Hænger der dej ved, bages kagen lidt længere tid.
3. Hak chokoladen, og smelt den over vandbad eller i mikroovn. Rist mandelflagene gyldne på en tør pande. Dekorér kagen med smeltet chokolade, mandler og evt. kakaonibs.

Tip

Kakaonibs er fermenterede, knuste, ristede og afskallede kakaobønner. De har en pikant smag af kakao og er et lækkert lille drys på kager. Kakaonibs fås i velassorterede supermarkeder.



Chokoladenøddebrownie

(16 stk.)

200 g smør
100 g mørk chokolade
100 g lys chokolade
125 g hvedemel
3 æg
250 g sukker
korn fra 1 vaniljestang
½ tsk. salt
100 g hvid chokolade
100 g nødder, f.eks. valnødder, hasselnødder og pistacie-nødder

1. Tænd ovnen på 200 gr. Smelt smørret i en gryde. Hak de to slags chokolade, og smelt det i det lune smør.

2. Pisk mel, æg, sukker, vaniljekorn og salt til en luftig konsistens. Rør forsigtigt sammen med chokoladeblandingen. Hak den hvide chokolade og nødderne groft, og vend i dejen til sidst.
3. Kom dejen i en kvadratisk form, ca. 22 x 22 cm, foret med bagepapir. Bag kagen i ca. 25 min. ved midterste ovnrække. Afkøl kagen, før den skæres i stykker.

Obs.

Bruger du en større form, skal du være opmærksom på, at kagen skal bage kortere tid.

Gode nødder

Udover at nødder smager dejligt, så indeholder de også en masse gode sager, som skulle give smuk hud, sundt hjerte og stærkt immunforsvar. Derudover indeholder nødder blandt andet kostfibre, vitaminer og sunde fedtstoffer. Hvis du vil have mere smag i dine nødder, kan du riste dem kort på panden eller i ovnen.