



## Skånsk ostekake

### Ingredienser

6 egg  
1 dl sukker  
600 g cottage cheese (2 pk)  
1 dl hvetemel  
1 dl melk  
1 dl matfløte  
75 g mandler  
20 dråper mandelessens



Servering:

rømme  
bringebærsyltetøy

### Fremgangsmåte

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Bland i melk, fløte og mel. Visp ut alle klumper. Rør så inn cottage cheese og mandelessens. Skåld og finhakk mandlene og ha i til slutt.

Ha deigen i en godt smurt, ildfast form (15x25 cm som på bildet eller 20x20cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min. Avkjøl litt før servering.

### Tips

Se også oppskriften på "Ostelapper", som har lignende smak som "Skånsk ostekake".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skansk-ostekake>