



## Mild kanelkake med mandler

### Ingredienser

3 egg  
2 dl sukker  
2 ts bakepulver  
1 ts kanel  
250 g hvetemel  
100 g smør  
1 dl vann

### Pynt:

50 g skåldede mandler

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Kok opp vann og smør og rør det varmt i deigblandingen.

Ha deigen i en avlang, smurt form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Dryss over hakkede mandler.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 min.

### Tips

Kaken egner seg godt til frysing!



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mild-kanelkake-med-mandler)

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mild-kanelkake-med-mandler>