Kardemommekake med mandler

Ingredienser



125 g smør
1 dl brunt sukker
1 dl lys sirup
2 store egg
5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts kardemomme
1 dl melk
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, brunt sukker og sirup til du får en luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland det tørre i smørkremen vekselsvis med melken. Skåld mandlene og hakk dem fint (se tips). Ha dette i deigen til slutt.

Ha deigen i en smurt, avlang form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 55 min. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Du kan få kjøpt ferdig skåldede og finhakkede mandler. Se i kakepynthyllen i matvarebutikken.

Kaken egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kardemommekake-med-mandler