

Appelsin mandel kage.

150 g. mandler.

200 g. lyst rørsukke

2 tsk. bagepulver

Skal fra 2 appelsiner.

Korn fra 1 vanilie

4 æg

1 1/2 dl. olivenolie

Flormelis til pynt.

Tænd ovnen på 200°

Blend mandlerne til en grov mel.

Rør mandelmel sammen med rørsukke, bagepulver, appelsinskal og vaniliekorn.

Tilset æg og olie under piskning, drys overfladen med pinjekerne.

Dæk kagen med staniol og bag 20 min.

Fjern staniol og bag 15 min mere.

Pynt med flormelis.