

Mandelkage

250g mel
1/2 tsk. bagepulver
250g sukker
revet skud af appelsin
korn af 1 vaniljestang
200g hele mandler

Alt mel, bagepulver, sukker, appelsin, vanilin, og æg
sammen til en klisset dej.

Skæld håndene i kold vand og ælt mandlerne godt
ind i dejen.

Del i 20 klumper

40 cm lange 5 cm brede 1 1/2 cm høje stange

Bag i vandover 200° i 20 min

Ud af køl let skæres i 1 1/2 cm tykke stykker

Vend siden til, sæt pladen tilbage i ovnen. Pisk
dem i ca 20 min til de er gyldne.

Opløses i kaffelaks.

Idationste.

Drypper i "vin ~~salt~~"
sands