Det søte liv...

Mandelruter



Ingredienser

200 g smør
6 dl sukker
2 ts vaniljesukker
4 egg
6 dl hvetemel

Pynt:
100 g mandelspon (uten skall)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en nokså stor kjele. Avkjøl til lunken. Rør inn sukker og vaniljesukker. Bland deretter inn eggene og til slutt hvetemel (bruk en stålvisp). Deigen skal bare røres raskt sammen for hånd.

Ha bakepapir i bunnen på en stor langpanne (ca 30x40 cm). Smør bakepapiret med litt smør og dryss over halvparten av mandelsponene. Ha deretter deigen i langpannen og bre den utover i et tynt og jevnt lag (bruk en smørekniv). Dryss resten av mandelsponene over deigen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den kalde kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

100 g mandelspon tilsvarer ca 3 små pakker fra Freia (se i hyllen med kakepynt i butikken).

"Mandelruter" holder seg myke og seige lenge og er kjempefine å fryse!

Se oppskrift på "Tuppakake" hvis du ønsker en rund kake med lignende smak og konsistens som "Mandelruter".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelruter