# 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mild-kanelkake-med-mandler