

Marockansk Apelsinmandelkaka

ca 12 st

cirka 12 styck



Lite träning krävs



up to 80 Min.

**Ingredienser:****Ingredienser:**

4 st apelsiner
175 g smör
200 g finmald mandel
3 st ägg
270 g socker
180 g vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
salt

Dekoration:

kanel
1 påse Mandelspån (50 gram)

1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175° C varmluft. Smält smöret i en gryta, och sätt grytan till sidan. Riv apelsinskalen fint. Undgå att få med den vita delen av skalen eftersom det har en bitter smak. Pressa saften från alla apelsinerna. Vispa socker och ägg till en luftig smet. Blanda mjöl, bakpulver och salt och vänd ner det i smeten. Vänd sedan ner den malda mandeln och därefter det smälta smöret. Tillsätt nu 1/4 dl av apelsinsaften plus det rivna skalet. Smörj och bröa en springform. Häll i smeten i formen. Grädda kakan i 40-45 minuter. Låt kakan svalna.

2 Dekoration:

Häll resten av apelsinsaften över kakan, pudra ett fint tunt lager med kanel och dekorera med mandelspån.