

Tranebærkage

1 stk./12 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Margarinen skal have stuetemperatur. Rør margarine, sukker og marcipan sammen. Pisk æggene i et ad gangen og pisk til æggemassen er cremet. Bland bagepulver, kardemomme, vanillesukker, revet appelsinskal, tranebær og grofthakkede valnødder i melet. Vend melblandingen i æggemassen. Kom dejen i en smurt springform og bag den ved 160 grader i ca. 1 time. Pynt evt. med sigtet flormelis.

Ingredienser

100 g margarine
200 g sukker
300 g ren rå marcipan
5 æg
100 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
1 tsk. kardemomme
1 spsk. vanillesukker
revet skal af 1 økologisk appelsin
100 g tranebær
50 g grofthakkede valnødder

Evt. flormelis til pynt