



Ingredienser

250 g mel
2 tsk. bagepulver
250 g sukker
1 tsk. kanel
2 æg
1 dåse knust ananas med væde (400 g)
125 g valnødder

Pynt: Glasur og halve valnødder

Beskrivelse

Bland mel, bagepulver, sukker og kanel i en skål. Tilsæt æg, ananas og hakkede valnødder. Tilsæt ananassaft indtil dejen har en passende konsistens. Fyld den i en bradepande ca. 20 x 30 cm foret med bage-papir.

Bages ca. 35-45 min. ved 175 grader.

Når kagen er afkølet, pyntes den med glasur og valnødder