



Ingredienser

250 g mel
2 tsk. bagepulver
250 g sukker
1 tsk. vanillesukker
2 æg
1 dåse knuste pærer med væde (400 g)
125 g hasselnødder

Pynt: Glasur eller sigtet flormelis

Beskrivelse

Bland mel, bagepulver, sukker og vanillesukker i en skål. Hak hasselnødder groft. Tilsæt æg, pærer og hasselnødder. Tilsæt pæresaft eller mel 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 eller den pyntes med sigtet flormelis lige før servering.