

Pærekage

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g margarine

100 g sukker

2 æg

100 g mel

1 tsk. bagepulver

1 tsk. vanillesukker

100 g revet marcipan

Fyld: 2 pærer

Pynt: 2 spsk. sukker

Tilbehør: Creme fraiche eller flødeskum

Beskrivelse

Tænd ovnen på 180 grader. Pisk blødt margarine og sukker til en ensartet masse og tilsæt æggene et ad gangen, mens der fortsat piskes. Vend mel, bagepulver og vanillesukker sammen og rør det i dejen. Tilsæt revet marcipan og kom dejen i en kageform (ca. 24 cm). Skræl pærene, fjern kernehuset og skær dem i tynde både. Stik dem halvt ned i kagedejen, og drys med to spiseskefulde sukker. Bag pærekagen midt i ovnen i ca. 30 minutter til den er gylden.

Server pærekagen lun sammen med creme fraiche eller flødeskum.