



Makronkage

Opskrift til 8 personer

Opskrift på en gammeldags makronkage, som mormor lavede den. En lækker og svampet tvebakkekage med tvebakker.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedningstid

40 minutter

Samlet tid

50 minutter



Ingrediensliste

- **Bund**
- 200 g. sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 200 g. smør
- 4 stk. æg
- 2 tsk. mandelessens
- 1,5 dl. mælk
- 250 g. hvedemel
- **Topping**
- 200 g. flormelis
- 50 g. tvebakker

Fremgangsmåde

1. Fordel æg i en skål med æggehvider og æggeblommer (hviderne gemmes til toppen).
2. Opvarm ovnen til 190 grader alm ovn.
3. Sukker, smør, vaniljesukker og æggeblommer piskes sammen.
4. Tilsæt mandelessens, mælk og hvedemel. Pisk til en ensartet dej med en elpisker.
5. Kom bagepapir i en form på cirka 21×21 cm eller en springform Ø22 cm.
6. Hæld dejen i og bag den i 25-30 minutter på nederste rille.
7. 10 minutter inden kagen er færdig piskes æggehvider stive. Vend herefter flormelis og knuste tvebakker i dejen og hæld det ovenpå kagen. Bages yderligere 10 minutter i midten af ovnen.
8. Lad kagen køle af.

