



---

## Mandelspisser

### Ingredienser

2 store egg  
2 dl sukker  
2 dl lettrømme  
0,5 ts kardemomme  
2 ts bakepulver  
4 dl hvetemel

### Pynt:

perlesukker  
1 dl mandelflarn



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen. Sikt sammen det tørre og bland inn i deigen.

Ha deigen i en liten, bakepapkledde langpanne (ca 20x30 cm). Jevn til overflaten og dryss over perlesukker og mandelflarn. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til kaken er lett gylden (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt før den forsiktig tas ut av formen og skjæres opp i spisser.

### Tips

"Mandelspisser" er fine å fryse ned og tiner raskt.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelspisser)

---

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelspisser>