

Makronkage med jordbær

Kagen passer til et fad på 23 x 33,5 cm

Ingredienser:

6 æg
300 g sukker
1,5 tsk. vaniljesukker
260 g smør smeltet
1,5 spsk. mandelessens
300 g hvedemel
3 tsk. bagepulver
190 g makroner knuste
ca. 450 g jordbær skåret i halve

Frengangsmåde:

Rens og skyl jordbærerne og lad dem afdryppe på et stykke køkkenrulle.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker hvidt og skummende. Tilsæt mandelessens. Lun smørret ca. 30 sek i mikrobølgeovnen og tilsæt. Bland hvedemel med bagepulver og rør det forsigtigt i dejen. Knus makronerne i en pose. Vend de knuste makroner i dejen.

Put bagepapir i en bageform og hæld dejen heri. Skær jordbærerne i halve og prop stykkerne godt ned i dejen.

Bag kagen ca. 30-35 min. ved 175 grader varmluft. Kagen er færdig, når den er gennembagt og gylden på toppen.

Kagen kan nydes lun eller afkølet. Servér gerne vaniljeis eller cremefraiche til.

Noter:

Kagen kan laves med al anden frugt/andre bær.

Kagen kan holde sig saftig og lækker i flere dage, men den er også fryseegnet

Kagen kan bages som muffins i stedet, halvér i så fald bagetiden

Kilde:

<https://nogetiovn.dk/kage-med-jordbaer-og-makroner-laekker-makronkage/>