

# Mandel-karamelkage

ca. 25 portioner



for let øvede

Op til 35 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

## 1 Kagedej:

Pisk rørsukker, vaniljesukker og smør sammen i en skål. Pisk æggene i et ad gangen og rør til blandingen er let og luftigt.

Rør hvedemel og bagepulver sammen og sigt det i blandingen. Tilsæt mandelroma og mælk og rør dejen sammen.

Kom dejen i en stor smurt bradepande beklædt med bagepapir (brug den dybe fra ovnen). Bag kagen i 20-25 minutter. Tryk let på kagen for at tjekke om den er færdig, den må ikke føles for blød, men husk at den skal bage 10 minutter mere med fylDET.

**Bagetid: 20 - 25 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
bradepande

### Kagedej:

200 g rørsukker  
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
200 g blødt smør  
4 æg str. M/L  
500 g hvedemel  
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
2 tsk. Dr. Oetker Mandelroma  
2 ½ dl mælk

### Mandel-karamel:

75 g smør  
100 g sukker  
2 spsk. hvedemel  
1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk (ca. 400 g)  
2 poser Dr. Oetker Mandelflager (100 g)



② Mandel-karamel:

Varm smør og sukker op i en gryde til sukkeret er opløst. Rør hvedemel i og tilsæt kondenseret mælk. Varm blandingen op ved svag varme under konstant omrøring indtil karamelmassen er ensartet. Den må ikke brænde på. Rør mandelflager i massen. Tag kagen ud af ovnen og fordel karamellen over kagen i et jævnt lag.

Sæt kagen tilbage i ovnen i yderligere 10 minutter til karamelmassen er lysebrun. Afkøl kagen på en bagerist.

**Bagetid: 10 minutter**

