

Nøddekage med appelsin, kanel og chokolade



En rigtig dejlig svampet og saftig kage, som smager og dufter fantastisk af appelsin og kanel. Og rigtig lækkert med gode nøddestykker i.

Opskriften er fra maja vase. Jeg lavede dobbelt portion, så derfor bagte jeg den lidt længere.

150 g mandler - blandede

200 g sukker

2 tsk bagepulver

2 appelsiner - fintrevet skal

2 vaniljestænger

3 tsk kanel

4 æg

1,5 dl olie

60 g hasselnødder - grofthakket

100 g mørk chokolade - grofthakket

Tænd ovnen på 200 grader.

Bland mandler, sukker, bagepulver, appelsinskal, vaniljekorn og kanel i en skål.

Pisk æggene i et ad gangen.

Tilsæt olie og pisk til dejen er ensartet. Vend chokolade og hasselnødder i.

Smør en stor springform og fordel dejen i.

Dæk formen med stanniøl og bag kagen i ca 30 min.

Fjern stanniøl og bag kagen 10 - 15 min mere.

Kagen holder sig frisk i flere dage - jeg opbevarer den på køkkenbordet.

