

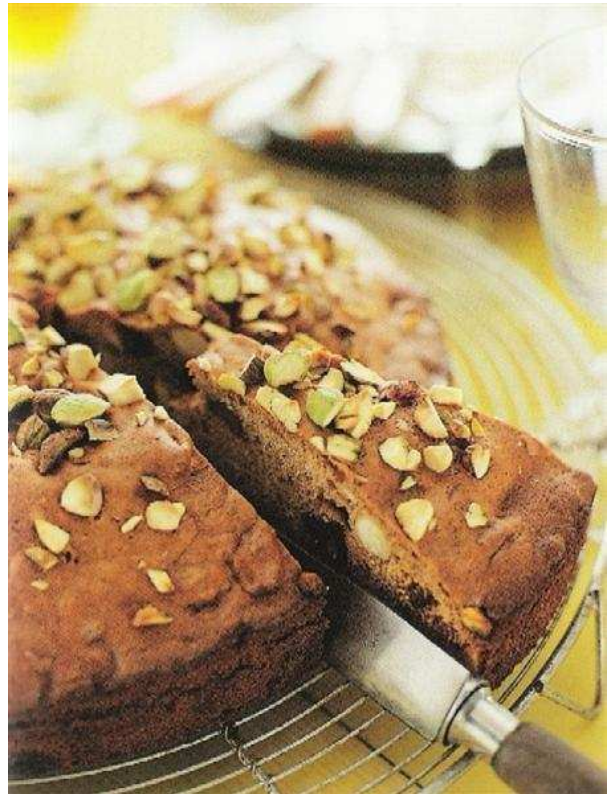


DADDELKAGE - © unikarina 2009

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Ingredienser:

350 g grofthakkede stenfri økologiske dadler
 50 g smuttede hakkede mandler eller valnødder
 250g rørsukker
 Kornene af 1 stang vanilje
 50 g smør
 1 dl kogende vand
 4 æg
 400 g mel
 2 tsk. natron
 Evt. 50 g hakkede pistacienødder



Sådan gør du:

Dadler, mandler, sukker, vanilje og smør kommes i en skål og det kogende vand hældes over. Lad afkøle.

Æggene piskes let og røres i blandingen.

Mel og natron sigtes i, og det hele røres sammen.

Dejen hældes i en velsmurt kageform på ca. 1½ liter eller evt. 2 mindre forme.

Drys evt. med hakkede pistacienødder.

Bages ca. en time ved 175°C grader.

Afkøles lidt før den tages ud af formen.

Tips:

Du kan evt. bruge tørre figer i stedet for dadler. – eller halvt af hvert.

God jul og god fornøjelse...