



Semmelkladdkaka

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **40 min** Portioner: **6**



Semlor är gott, kladdkaka är gott och om man slår ihop det så måste det ju bli jättegott och det kan jag lova att det blir.

Gillar man kardemumma kan man gärna ha i lite mer, eller så mortlar man hel kardemumma så blir det ännu mer smak.



INGREDIENSER

3 st ägg
2,5 dl strösocker
125 g smör
3 dl vetemjöl
1 msk mald kardemumma
125 g mandelmassa

Till garnering

florsocker
vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Smält smöret och låt det svalna.
- 3** Vispa ägg och socker.
- 4** Blanda i mjöl, kardemumma och mandelmassan som du rivit på ett rivjärn och rör tillsist ner det smälta smöret.
- 5** Smörj och bröa en form med avtagbar kant.
- 6** Sätt in mitt i ugnen och kör ca 25 minuter.
- 7** Låt den svalna, gärna i kylan, pudra över florsocker och servera med grädde.