

Kransekage i randform

250 g smør

500 g melis

4-5 æg

70 g knust tvebakker

1 dl fløde (skal ikke piskes)

125 g mandler

Smør og melis røres rigtig godt. Blommerne røres i et af gangen og derefter tvebakker, de finthakkede mandler og fløden. Hviderne piskes stive og vendes i til sidst i massen.

Massen kommes i en randform, som er smurt og drysset med knust tvebakker. Bages i ca. 1-1½ time ved 170 grader til den er fast.

Kan fryses!

