



Nøddekrans

125 g smør

3 æg

200 g sukker

2 tsk. vaniljesukker

1 ½ tsk. bagepulver

150 g mel

2 spsk. fint mandelmel

150 g hakkede hasselnødder

Pynt: hakkede hasselnødder

Æggene deles i blommer og hvider. Det bløde smør røres sammen med sukkeret til det er helt hvidt. Æggeblommerne tilsættes et af gangen.

Bland bagepulver, mel og sukker sammen og drys blandingen i æggeblommerne. Derefter vendes de hakkede hasselnødder og mandelmelet i med let hånd. Til sidst kommes de piskede hvider i dejen.

Kom dejen i en smurt randform og bag den ved 175 grader i 45 minutter.

Når kagen er kold, drysses de hakkede hasselnødder på.