



## Marsipankake, glutenfri

Marsipankake er en klassiker til en hver feiring og fest. Her får du oppskriften på en glutenfri marsipankake

🕒 40 - 60

👩‍🍳 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Pisk sammen egg og sukker til eggedosis
- ② Sikt sammen fin melblanding og bakepulver og vend forsiktig inn i eggedosisblandingen. Ikke rør for mye, det skal bare akkurat være blandet
- ③ Smør en kakeform på 24 cm, dryss evt. kantene med fin melblanding. Hell i røren
- ④ Stek kakebunnen på 200°C i 30-35 min på nederste rille
- ⑤ Avkjølt kakebunn deles opp i ønsket antall lag
- ⑥ Fyll hvert lag med ønsket fyll, før kaken dekkes med et marsipanlokk av utkjevlet marsipan

## Ingredienser

150 g **Møllerens Fin Melblanding, glutenfri**

150 g sukker

4 stk egg

1 ts bakepulver

ønsket fyll

marsipan



**TIPS**

Marsipankake smaker godt fylt med kremfløte, vaniljekrem og syltetøy

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Fin  
Melblanding,  
glutenfri

## Lignende oppskrifter



Brownie,  
glutenfri

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Smuldrepa  
i med  
epler og  
bær,  
glutenfri

🕒 40 - 60

👤 ENKEL



Sjokoladek  
ake,  
glutenfri

🕒 40 - 60

👤 ENKEL



Rullekake,  
glutenfri

🕒 20 - 40

👤 ENKEL