

# Björnkaka

2 ägg  
2 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 tsk kanel  
1 tsk malen kardemumma  
1½ dl mjölk  
100 g smält smör el margarin  
hackade nötter eller mandel

Vispa ägg och socker vitt och pösigt.

Sikta ner mjölet blandat med kryddor och bakpulver.

Tillsätt mjölken, lite i sänder, och till sist det smälta, avsvalnade matfettet.

Häll smeten i en smord och bröad rund form, ca 2 liter. Strö över nötterna/mandeln och grädda i 200° 30-35 minuter.

