



**Pærekage med marcipan og mysli**

Kagen smager forrygende med cremefraiche eller vaniljeis til. Du kan sagtens skifte pærerne ud med fx æbler eller blommer.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Okt



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

100 g mysli

1 tsk bagepulver

100 g marcipan

2 æg

2 pærer

50 g smør

*Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Helt enkelt - mad med 5 ingredienser" af Carsten Kyster*

# Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 185 grader.
- 2 Bland mysli med bagepulver og rør marcipan og æg sammen.
- 3 Skræl pærerne og skær dem i grove stykker. Bland alle ingredienser sammen.
- 4 Fordel dejen i et ildfast fad eller i 4 små ildfaste skåle.
- 5 Bag kagen i den varme ovn i ca. 25-30 minutter, indtil den er gylden og sprød.

