Kardemommekage

1 kage

**Ingredienser**

* 220 g [rørsukker](https://www.valdemarsro.dk/tag/roersukker/)
* 150 g [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/), blødt
* 200 g [marcipan](https://www.valdemarsro.dk/tag/marcipan/)
* 4 æg
* 225 g [hvedemel](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvedemel/)
* 2 tsk [bagepulver](https://www.valdemarsro.dk/tag/bagepulver/)
* 2 tsk [kardemomme](https://www.valdemarsro.dk/tag/kardemomme/), stødt
* 1 tsk vaniljepulver
* **Glasur og pynt**
* 200 g [flødeost](https://www.valdemarsro.dk/tag/floedeost/), naturel
* 150 g [flormelis](https://www.valdemarsro.dk/tag/flormelis/)
* 1 spsk [kakaonibs](https://www.valdemarsro.dk/tag/kakaonibs/)
* 1 spsk pistaciekerner

Tid: 1 time og 15 minutter

**Fremgangsmåde**

Pisk smør og sukker sammen til en jævn masse. Skær marcipanen i tern og pisk den i sammen med æg til blandingen er jævn.

Rør mel, kardemomme, vaniljepulver og bagepulver sammen i en ren skål, og rør melblandingen i dejen.

Fordel dejen i en smurt springform, min er ca 22 cm i diameter.

Bag kagen i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i cirka 50-60 minutter.

Opskriften er til 8 personer