

## Kardamom - Kuchen - Weicher

Kategorien: Kuchen, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier
1		Kaffeetasse Zucker
1/2	Pack.	Gestoßenen Kardamom
150	Gramm	Geschmolzene Butter
2		Kaffetassen Weizenmehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2		Kaffeetasse Milch

### Anleitung:

Eier und Zucker schlagen, die Gewürze zugeben. Mit der Butter mischen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren, danach die Milch zufügen. In einer gefetteten Form bei 175°C 30 Minuten backen.