



## Ingredienser

250 g mel  
2 tsk. bagepulver  
250 g sukker  
1 tsk. kanel  
2 æg  
1 dåse knust ananas med væde (400 g)  
125 g valnødder

Pynt: Glasur og halve valnødder

## Beskrivelse

Bland mel, bagepulver, sukker og kanel i en skål. Tilsæt æg, ananas og hakkede valnødder. Tilsæt ananassaft indtil dejen har en passende konsistens. Fyld den i en bradepande ca. 20 x 30 cm foret med bage-papir.

Bages ca. 35-45 min. ved 175 grader.

Når kagen er afkølet, pyntes den med glasur og valnødder