

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

CITRONMÅNE



Find flere opskrifter på www.nyma.dk/opskrifter

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

CITRONMÅNE

Antal: 1 kage

INGREDIENSER

170 g smør

210 g sukker

170 g hvedemel

1 ½ tsk. bagepulver

3 æg

Saft af 1 citron + skal

1 tsk. vaniljesukker

90g 10% yoghurt (eller
creme fraiche)

Alternativ kan du bruge
appelsinsaft + skal i stedet
for citron.

Glasur:

Saft af citrusfrugt + flormelis

FREMGANGSMÅDE

Smørret smeltes.

Sukker og æg piskes luftigt.

Vend de tørre dele i.

Tilsæt citronsaft og skal eller
appelsinmarmelade og smør.

Kagedejen fyldes i en smurt
form og bages ved 180 grader
i 45-50 minutter.

Når kagen er afkølet hældes
glasuren på.

Riv evt. lidt citronskal over.

*TIPS: Serveres med en
god kop NYMA kaffe*