

CITRONKAGE

Antal: 1 kage



Ingredienser

150 g smør
200 g sukker
150 g hvedemel
25 g mandelmel
½ tsk. bagepulver
3 æg
12 g birkes
Saft af 1 citron + skal
1 tsk. vaniljesukker
75g 10% yoghurt (eller creme fraiche)

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

Glasur

Saft af citrusfrugt + flormelis

Fremgangsmåde

Sukker, vaniljesukker og smør piskes luftigt. Æg tilsættes et af gangen. Mel, mandelmel og bagepulver vendes i. Vend yoghurt/creme fraiche, citronsaft + skal i. Vend birkes i.

Bages ved 170 grader i 40-50 minutter.

Glasur

Hæld flormelis i en skål og tilsæt citrussaft under omrøring ind til du når den rette konsistens. Når kagen er afkølet hældes glasuren på. Riv evt. lidt citronskal over glasuren.