

Appelsinkage

Opskrift til 10-12 stykker.

Tip: appelsin kan sagtens erstattes helt eller delvist af citron. F.eks. kan du lave en citronglasur fremfor en appelsinglasur til kagen.

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

1 times tid inkl. køletid

Ingredienser

Kage

- 130 g smør
- 140 g sukker
- 4 æg
- 100 g mandler
- 110 g hvedemel
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt
- 2 økologiske appelsiner (skal fra dem begge og saft fra den ene)

Glasur

- 150 g flormelis
- 1/4 dl appelsinsaft, måske lidt mere - prøv dig frem

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Pisk sukker og æg lyst og luftigt
3. Tilsæt et æg af gangen imens man fortsat pisker
4. Smelt smør og tilsæt. Vend rundt
5. Kom mandler i en blender eller food processor og kør til det er som mel.
6. Kom mandelmel, hvedemel, vaniljesukker, bagepulver og salt i en skål og rør det sammen. Si det over til den luftige æggemasse og vend det forsigtigt sammen med en dejskraber.
7. Riv appelsinskal her i og pres saften i, vend forsigtigt sammen igen og kom dejen i en springform beklædt med bagepapir eller smurt med fedtstof.
8. Bag i ovnen i 30 minutters tid til du kan stikke i kagen, som ikke længere er flydende. Der må gerne hænge lidt dej ved gaflen. Den må endelig ikke blive for tør.

9. Lad kagen køle af på en rist imens du laver din glasur.
10. Bland flormelis og appelsinsaft sammen i en skål.
11. Prik med en gaffel i kagen, så der kommer en masse små prikker over det hele, hvor glasuren kan løbe godt ned i. Smør glasuren ud over kagen og riv evt. lidt ekstra appelsinskal også.