



Beskrivelse

Smuldr mel, smør og farin sammen. Læg godt 1/3-del af blandingen i en smurt springform (ca. 22 cm). Rør resten af smuldredejen i skålen med æg og creme fraiche. Tilsæt kanel, natron og appelsinskal. Hæld blandingen over smuldredejen og drys hasselnøddeflager over. Bag kagen ved 180 grader i ca. 50 minutter.

Ingredienser

250 g mel

125 g smør

300 g brun farin

1 æg

2,5 dl creme fraiche 18%

1 tsk. kanel

1 tsk. natron

revet skal af 1 appelsin

Pynt: 50 g hasselnøddeflager