

Citronkage med citronglasur

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Pisk smør og sukker sammen. Tilsæt æggene et af gangen og pisk godt. Rør citronskal og citronsaft i dejen. Bland hvedemel, vanillesukker og bagepulver og rør det i dejen sammen med mælken. Kom dejen i en smurt sandkageform (2 l) og bag den ved 175 grader i ca. 50 minutter. Lad kagen afkøle på bageristen.

Pynt kagen med citronglasur, lad den størkne og server kagen. Den kan holde sig i flere dage, hvis den opbevares lufttæt.

Ingredienser

125 g blødt smør

200 g sukker

3 æg

revet skal af 1 usprøjtet citron

saft af ½ citron

200 g hvedemel

2 tsk. vanillesukker

1 tsk. bagepulver

1 dl mælk

Pynt: Citronglasur 2