



Jul

## Ingredienser

225 g margarine

3 dl sukker

3 æg

200 g grofthakkede valnødder

4 dl mel

2 tsk. vanillesukker

2 tsk. bagepulver

saft og revet skal af 1 økologisk appelsin

1 dåse syltede mandarinskiver

Pynt: Sigtet flormelis eller glasur

## Beskrivelse

Rør margarine og sukker godt sammen, tilsæt æggene ét ad gangen og rør grundigt efter hvert tilsat æg. Bland de hakkede valnødder med mel, vanillesukker og bagepulver og rør dette i æggeblandingen sammen med appelsinsaft og –skal. Rør grundigt, til der er opnået en ensartet dej, og vend så de afdryppede mandarinskiver i.

Smør en springform (ca. 24 cm i diameter) og drys den med rasp. Hæld dejen i formen og sæt denne i en 175 grader varm ovn i ca. 50 min. Kontrollér med en tandstikker om kagen er gennembagt. Lad herefter kagen køle helt af.

Pyntes med flormelis eller glasur.