



Jul

Ingredienser

150 g margarine
3 æg
270 g sukker
2½ dl creme fraiche 18%
240 g mel
1 spsk. bagepulver
3 tsk. kanel
2 tsk. nelliker
1½ tsk. ingefær

Appelsinglasur:
2 usprøjtede appelsiner
Flormelis

Beskrivelse

Smelt smørret, og lad det køle af.

Pisk æg og sukker cremet, lyst og luftigt. Vend creme fraiche i. Bland mel, bagepulver, kanel, nelliker og ingefær sammen i en skål. Vend margarinen i æggemassen, og kom forsigtigt melblandingen i. Vend rundt i dejen, til den er ensartet, og hæld den i en smurt springform. Bag kagen ved 200 grader midt i ovnen, ca. 45 minutter, eller til den er gennembagt. Lad kagen afkøle.

Appelsinglasur: Riv skallen af appelsinerne og pres saften af en appelsin. Rør flormelis og appelsinskal og -saft til en sej glasur. Varm glasuren op til ca. 42 grader. Overtræk kagen med glasuren og lad den tørre en times tid.