



## Ingredienser

### Bund:

125 g blødt smør

½ dl flormelis

2½ dl hvedemel

### Fyld:

2 æg

2½ dl sukker

revet skal af 1 usprøjtet citron

2 spsk. citronsaft

2 spsk. hvedemel

½ tsk. bagepulver

¼ tsk. salt

Pynt: Flormelis

Tilbehør: Hindbær og creme fraiche

## Beskrivelse

Pisk smør og flormelis luftigt med en håndmikser. Rør hvedemelet i.

Fordel dejen i en form (20 x 20 cm) foret med bagepapir. Bag kagebunden 10-12 minutter ved 200 grader på midterste ovnrille. Tag den ud.

Pisk æg og sukker skummende. Tilsæt citronskal og saft og pisk igen, til det er skummende. Bland hvedemel, bagepulver og salt, og rør det i. Fordel fyldet over kagebunden. Bag kagen ca. 25 minutter ved 200 grader på midterste ovnrille. Afkøl kagen, og skær den ud i snitter. Stil snitterne i køleskabet indtil servering. Pynt med sigtet flormelis. Server citronsnitterne med friske hindbær og creme fraiche.