



Beskrivelse

Rør flormelis, citronsaft og smør sammen. Smør glassuren på kagen og stil den på køl til kagen har sat sig.

Ingredienser

Citronglasur 1:
2 1/2 dl flormelis
saft af 1/2 citron
1 spsk. blødt smør

Variationer

Citronglasur 2:
125 g flormelis
1 spsk. vand
2 spsk. citronsaft

Flormelis, vand og citronsaft røres sammen til en tyk, hvid glasur.

Citronglasur 3:
225 g flormelis
1 spsk. smeltet smør
1 tsk. vanilleekstrakt
Saft og skal af 1 usprøjtet citron

Flormelis, smeltet smør, vanilleekstrakt og revet citronskal blandes sammen. Tilsæt citronsaft til glassuren har en passende konsistens.