

Adventskage

12 - 16 portioner



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 22 cm

Kagedej:

200 g mørk chokolade , hakket
250 g blødt smør
250 g sukker
3 æg str. M/L
2 ½ dl mælk
300 g hvedemel
1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
1 pose Dr. Oetker Valnødder (50 g), hakket

Tænd ovnen på 160 °C traditionel varme.

1 Kagedej:

Smelt chokoladen over vandbad eller i mikroovn og lad den køle let.

Pisk smør og sukker sammen i en skål. Pisk æggene i ét ad gangen, til massen bliver cremet og luftig. Pisk dernæst mælk i. Sigt hvedemel og brunt bagepulver i dejen, tilsæt appelsinskal og rør dejen sammen. Rør til sidst den smeltede og let afkølet chokolade og 80 g af de hakkede nødder i dejen. Kom dejen i en smurt springform (ø 22 cm), gerne med bagepapir i bunden. Drys resten af nødderne over dejen.

Bag kagen midt i ovnen i 75-100 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Læg stanniol over, hvis kagen begynder at blive mørk inden den er færdigbagt.

Afkøl kagen på en bagerist.

Tip:

Opbevar kagen i en plastpose.