

Banditkage - grøn mazarinkage

18 - 20 portioner



Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 175° C traditionel varme.

1 Kagedej:

Pisk smør og sukker lyst og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen og pisk godt imellem hvert æg. Sigt hvedemel, kartoffelmel og bagepulver i dejen. Tilsæt mandler, vand, mandelaroma og grøn konditorfarve og rør dejen sammen.

Fordel dejen i en smurt bradepande (19 x 26 cm) og bag kagen midt i ovnen i 28-30 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle helt af.

Bagetid: 28 - 30 minutter

2 Glasur og pynt:

Rør en glasur af flormelis, konditorfarve og varmt vand, juster mængden af vand, indtil den ønskede konsistens er opnået. Fordel glasuren jævnt over den afkølede kage. Pynt med krymmel.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 19 x 26 cm

Kagedej:

175 g blødt smør
175 g sukker
2 æg str. M/L
100 g hvedemel
25 g kartoffelmel
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
¼ dl kogende vand
1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma
3 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve

Glasur og pynt:

200 g flormelis
Dr. Oetker Blå Konditorfarve
ca. 1 spsk. varmt vand
Dr. Oetker Neon krymmel



Dr. Oetker Danmark A/S

Tips:

Med Dr. Oetker Rød konditorfarve i både kagen og glasuren kan du sammen med Princess Lillifee krymmel lave en fin prinsessekage, som pigerne vil elske.

Hvis du ikke har kartoffelmel kan du erstatte det med majsstivelse.

