

# Banditkage - grøn mazarinkage

18 - 20 portioner



nem

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

**1 bradepande; 26 x 19 cm:**

### Kagedej:

175 g smør  
175 g sukker  
2 æg str. M/L  
100 g hvedemel  
25 g kartoffelmel  
0,5 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 pose Dr. Oetker Hakkede  
Mandler (50 g)  
0,25 dl kogende vand  
1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma  
3 tsk. Dr. Oetker Grøn  
Konditorfarve

### Topping og pynt:

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

1 Tænd ovnen på 175° C traditionel varme.

## 2 Kagedej:

Rør smør og sukker blødt. Pisk æggene i et ad gangen og rør godt ved højeste hastighed. Sigt hvedemel, kartoffelmel og bagepulver i dejen og rør den sammen med mandler, vand, mandelaroma og grøn konditorfarve.

Fordel dejen i en lille smurt bradepande og bag kagen 28-30 minutter. Mærk efter med en gaffel om kagen er bagt. Så længe der sidder dej på gafflen, er kagen ikke bagt færdig.

## 3 Topping og pynt:

Lav en glasur af flormelis og varmt vand tilsat konditorfarve og fordel den på den afkølede kage. Pynt med krymmel.

## Tips og tricks:

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



Dr. Oetker Danmark A/S



© Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · [www.oetker.dk](http://www.oetker.dk) E-mail: [kontakt@oetker.dk](mailto:kontakt@oetker.dk) · Tlf. 44945233