

Citronkage med marcipan

14 - 16 portioner



Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft

1 Kagedej til citronkage:

Bland smør, sukker, marcipan, Vanilla Paste og fintrevet citronskal i en skål. Pisk ingredienserne godt sammen i en standmixer eller med en håndmixer. Blandingen skal piskes til den er lys og har fået lidt volumen. Det tager ca. 5 minutter ved høj hastighed. Husk at skrabe kanterne ned undervejs i skålen, så hele dejen bliver pisket godt sammen.

Kom et æg i dejen ad gangen, pisk godt imellem hvert æg og tilsæt først et nyt æg, når det forrige er blandet ordentligt ind i dejen. Når alle æggene er kommet i og er blevet blandet godt ind i dejen, piskes dejen ved høj hastighed i 2 minutter.

Bland hvedemel og bagepulver og sigt det i dejen, tilsæt mandelmel og citronsaft. Vend forsigtigt dejen sammen.

Kom dejen i en rektangulær springform (29 x 42 cm) beklædt med bagepapir. Bag citronkagen midt i ovnen i 35-40 minutter. Kagen er færdig, når den er gylden og giver efter ved et let tryk.

Lad kagen køle helt af.

Ingredienser:

Redskaber:

standmixer eller håndmixer
rektangulær springform; 29 x 42 cm

Kagedej til citronkage:

225 g blødt smør
180 g sukker
120 g marcipan
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
revet skal fra 3 ubehandlede citroner
4 æg
150 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
friskpresset citronsaft fra 3 citroner

Citronglasur:

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting
½ dl vand



② Citronglasur:

Kom indholdet fra en pose Juicy Lemon Icing & Frosting i en skål, tilsæt vand. Rør ingredienserne godt sammen til en ensartet glasur.

Fordel glassuren jævnt over den afkølede kage. Lad den sætte sig 10-15 minutter, skær derefter kagen ud i ønskede stykker, pynt evt. med krydderurter eller spiselige blomster.

Tip:

Udover Juicy Lemon fås Icing & Frosting også i varianterne Berry Fantasy og Choco Dream. Du kan bruge alle tre varianter til at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller en cream cheese frosting. Vi har her samlet vores bedste opskrifter på [Icing & Frostings](#).

Denne opskrift er udviklet af vores ambassadør Tanja som står bag Instagramprofilen [@crumbsbytanja](#), hvor hun deler sine flotte kagekreationer.

