

# Citronmåne

12 - 16 portioner



● Op til 60 Min.



1 Tænd ovnen på 175° C varmluft.

## 2 Kagedej:

Rør smør, sukker og citronskal blødt. Pisk æggene i et ad gangen. Rør citronsaft samt mandler i. Sigt hvedemel, vaniljesukker, samt bagepulver i dejen og rør det hurtigt sammen med mælk.

Kom dejen i en smurt springform og bag kagen 40-45 minutter. Mærk efter med en gaffel om kagen er bagt. Så længe der sidder dej på gafflen er kagen ikke bagt færdig. Lad kagen afkøle på en rist til den er lun.

## 3 Topping og pynt:

Bland flormelis, konditorfarve og citronsaft til glasur og overtræk den lune kage

## Ingredienser:

### Springform; Ø 22 cm:

#### Kagedej:

150 g smør  
150 g sukker  
revet skal fra 1 ubehandlet citron  
2 æg str. M/L  
4 spsk. citronsaft  
1 pose Dr. Oetker Hakkede  
Mandler (50 g)  
175 g hvedemel  
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker  
med bourbon vanilje  
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
0,5 dl mælk

#### Topping og pynt:

200 g flormelis  
2 spsk. Dr. Oetker Gul  
Konditorfarve  
3 spsk. citronsaft