

Mariehøne-kage

12 - 16 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 160 °C varmluft eller 175 °C traditionel varme.

1 Kagedej:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen i en skål, til det er lyst og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen og pisk 1-2 minutter efter hvert æg, så dejen bliver let og luftig. Sigt hvedemel og bagepulver i dejen og vend dejen sammen.

Sæt to muffinforme ind i hinanden, pres siderne lidt ud og fyld med dej. Kom resten af dejen i en smurt springform (ø 20 cm), gerne med bagepapir i bunden.

Bag muffinen i 20-25 minutter og springformen 40-45 minutter, midt i ovnen. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagerne på en bagerist.

Ingredienser:

Redskaber:

muffinforme
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm

Kagedej:

250 g blødt smør
250 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
4 æg str. M/L
350 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Overtræk:

200 g flormelis
1 - 2 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve
1 - 2 spsk. varmt vand
50 g smeltet mørk chokolade

Pynt:

Prikker: Piratos
Ben: Lakridssnøre
Øjne: Chokoladeknapper
Dr. Oetker Writing Icing Decór

② Overtræk og pynt:

Tag kagen ud af muffinformene og skær en tynd skive af den ene side af muffinen, så den ikke er helt rund. Kom den store kage på et fad og placer den lille kage ved, som hoved.

Kom flormelis, Rød Konditorfarve og lidt vand i en skål og rør det sammen til en glasur, juster med vand til den ønskede konsistens opnås. Overtræk den store kage med glasuren. Kom lakridser fx piratos på som mariehønnens prikker og lav benene af lakridssnøre, ved at stikke dem ind i siderne på kagen. Kom en lakridssnøre ned langs hele midten af kagen for at lave mariehønnens vinger.

Smelt chokoladen over vandbad eller i mikrobølgeovn og smør den ud over den lille kage. Lav øjne med chokoladeknapper og hvid Writing Icing Decór. Tegn også en mund med den hvide glasur.

Tips:

Du kan også bruge [Dr. Oetker Sugar Eyes](#) til mariehønnens øjne.

Istedet for chokolade kan du også overtrække mariehønnens hoved med en glasur lavet på flormelis, lidt kakaopulver og vand.