


Nem citronmåne

10 - 12 portioner

 nem Op til 30 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm

Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Dej til citronmåne:

150 g blødt smør

½ pose Dr. Oetker Juicy Lemon

Icing & Frosting (115 g)

1 æg str. M/L

130 g hvedemel

2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

¾ dl letmælk

Citron glasur:

½ pose Dr. Oetker Juicy Lemon

Icing & Frosting (115 g)

¾ dl vand

Om opskriften:

Nu kan du nemt have alt derhjemme i skabet til at bage en lækker og saftig citronmåne, med Dr. Oetkers nyhed Juicy Lemon Icing & Frosting. Det smarte glasurpulver indeholder både flormelis, gul farve og naturlig citronaroma med en frisk og syrlig smag.

I denne opskrift har vi delt posen op og brugt produktet til at give både sødme, smag og farve i den nemme kagebund, og til at lave en enkel, nem og hurtig glasur til toppen med den perfekte konsistens.

Bagetid: 25 - 30 minutter



1 Citrondej:

Tænd ovnen på 175° C varmluft.

Pisk smør og en halv pose Juicy Lemon Icing & Frosting sammen (115 g), til den er blød og luftig (2-3 minutter). Tilsæt æg og pisk godt, til massen er samlet.

I en anden skål blandes hvedemel, vaniljesukker og bagepulver sammen. Sigt det i smørblandingen. Tilsæt mælk og rør dejen godt sammen.

Kom dejen i en smurt springform (Ø 20 cm) med bagepapir i bunden og bag kagen i 25-30 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdig, så længe der sidder dej på spyddet er kagen ikke færdigbagt. Lad kagen køle helt af på en rist.

2 Citronglasur:

Bland resten af posen med Juicy Lemon Frosting & Icing (115 g) sammen med koldt vand og rør kort, indtil glasuren er jævn. Hæld glasuren på den afkølede kage og fordel den jævnt over kagen med en vinkelpalet eller bagsiden af en spiseske.

Tips:

Dr. Oetker Icing & Frostings kan bruges i et utal af opskrifter og fås i tre smagsvarianter.

Brug f.eks. Juicy Lemon sammen med Berry Fantasy Icing & Frosting i denne opskrift på en [abstrakt lagkage](#).

På samme måde kan de forskellige smagsvarianter bruges til at skabe perfekt glasur og frosting, f.eks. i denne [grundopskrift på cupcakes](#).

Er du mere til en lækker smag af chokolade, så prøv Choco Dream Icing & Frosting i denne opskrift på en no bake [chokoladecheesecake uden husblas](#) eller i en nem og [saftig chokoladekage](#) lige til at dele ud mellem venner.

