

Orange-marcipankage med syrlig glasur

12 - 16 portioner



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 24 cm

Kagedej med marcipan og appelsin:

200 g blødt smør
200 g sukker
100 g marcipan, revet
4 æg str. M/L
50 g hvedemel
2 poser Dr. Oetker Mandelmel (100 g)
100 g majsmeel
½ tsk. Dr. Oetker Natron
revet skal og saft fra 1 ubehandlet appelsin

Appelsin og citron glasur:

ca. 300 g flormelis
3 - 4 spsk. appelsinsaft
1 - 2 spsk. citronsaft
Dr. Oetker Sweetheart, hjerterne eller anden krymmel efter ønske

Tænd ovnen på 175 °C varmluft eller 195 °C traditionel varme.

1 Kagedej med marcipan og appelsin:

Pisk smør, sukker og marcipan sammen i en skål. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg. Sigt hvedemel i blandingen, tilsæt mandelmel, majsmeel, natron og skal og saft fra en appelsin, rør kort dejen sammen. Hæld dejen i en smurt springform (ø 24 cm) gerne med bagepapir i bunden.

Bag kagen i 35-40 minutter midt i ovnen indtil den er akkurat gennembagt. Afkøl kagen i formen på en bagerist.

2 Appelsin og citron glasur:

Kom flormelis i en skål og tilsæt appelsinsaft og citronsaft. Rør glasuren godt sammen og juster med flormelis eller appelsin- eller citronsaft, til den ønskede konsistens opnås. Fordel glasuren jævnt på toppen af den afkølede kage og pynt med hjerterne fra Sweetheart krymmel mix eller anden krymmel.

Tip:

Hvis du vil lave en endnu nemmere glasur med en rigtig god citronsmag, så prøv vores [Juicy Lemon Icing & Frosting](#). Du kan både bruge den til at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller cream cheese frosting. På vores [opskriftside Icing & Frostings](#) kan du blandt andet se, hvordan du kan lave den på forskellige måder.



Dr. Oetker Danmark A/S



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