

Upside-downkage med blommer

10 - 12 portioner



Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm

Blommetopping:

50 g blødt smør
40 g lyst rørsukker
4 blommer , mellemstor størrelse

Kagedej:

200 g blødt smør
200 g lyst rørsukker
3 æg str. M/L
175 g hvedemel
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 poser Dr. Oetker Mandelmel (100 g)
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma
½ knsp. salt
2 spsk. kogende vand

Blommetopping:

Smør en springform (ø 20 cm) med noget af de 50 g smør, læg det resterende smør som små klatter fordelt over bunden af formen. Drys de 40 g rørsukker i et jævnt lag over bunden af formen.

Skyl blommerne og fjern stenene ved at skære blommen igennem hele vejen rundt, og forsigtigt vride de to sider fra hinanden. Fjern stenen og skær blommerne i tynde både. Læg bådene fint i springformen, så de dækker hele bunden.

① Kagedej:

Pisk smør og sukker sammen i en skål til det er let og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen og pisk mindst 1 minut for hvert æg, så dejen bliver let og luftig.

Sigt mel og bagepulver i dejen, tilsæt mandelmel, vaniljearoma, salt og vand og rør til dejen er glat og ensartet.

Hæld dejen over blomsterne i springformen og glat dejen ud. Bag kagen midt i ovnen i 50-60 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Lad blommekagen afkøle på en rist til den er lun og vend den derefter ud på et serveringsfad. Det er nemmest først at fjerne siderne af springformen efter kagen er vendt ud på fadet. Fjern forsigtigt formen, når kagen har sluppet.

Tips:

Kagen kan serveres med koldt flødeskum eller cremefraiche, gerne rørt op med lidt [Vanilla Paste](#).

Hvis du ikke kan finde mellemstore blomster kan 6-7 små også bruges, de må ikke være for overmodne og skal være faste i konsistensen. Du kan også erstatte blomster med fx ferskner, nektariner eller abrikoser.