



Citronmåne

1 springform



Genomsnitt



Ca 100 Min.



Ingredienser

150 g smör
2 dl strösocker
1 st citronskal (rivet skal från 1 tvättad citron)
2 st ägg
4 msk citronsaft
1 påse Dr. Oetker Mandel skalad hackad (50 gram)
2 1/2 dl vetemjöl
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1/2 dl mjölk

Glasyr

3 dl florsocker
1 krm Dr. Oetker Hushållsfärg gul
Ca 3 msk citronsaft
Ca 1 - 2 msk vatten (eventuellt, för att få en smidigare konsistens)

1 Gör så här:

Rör smör, socker och citronskal mjukt och smidigt. Tillsätt äggen, ett i taget. Rör ner mandel och citronsaft. Rör samman vetemjöl, vaniljsocker och bakpulver och vänd försiktigt ned det i smeten tillsammans med mjölken..

2 Häll degen i smord springform, ca 22 cm i diameter. Grädda ca 45 minuter i 175 grader.

3 Känn efter med sticka att kakan är färdig, gräddningstiden varierar med olika ugnar. Låt kakan svalna under bakduk.

4 Rör samman florsocker, citronsaft och hushållsfärg till en smidig glasyr. Fördela den över kakan.

