



Citronkage

Ingredienser:

300 g mel

100 g smør

500 g sukker

3 dl. yoghurt naturel

4 æg

3 tsk. bagepulver

½ tsk. salt

Saft fra en hel citron

2 tsk. revet citronskal

Flormelis

Citronsaft

Revet citronskal

Sådan gør du:

Rør smørret blødt. Tilsæt æggeblommer og sukker og rør godt. Yoghurt og citronsaft + skal blandes heri. Mel, bagepulver og salt blandes i lidt ad gangen. Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtigt i med en dejskraber. Bages ved 200 grader i ca. 45 minutter. Rør en glasur af flormelis og citronsaft. Når kagen er afkølet kommes glasuren på og der drysses med citronskal.