

Sitronkake med valmuefrø



Denne sitronkaken er laget av Lise Finckenhagen. Sitronkaken skal lages i brødform og ganske er enkel å lage. En fin kake å lage for deg som ikke har bakt så mye før, men fortsatt ønsker å imponere med en litt annerledes kake.

1

Varm ovnen og begynn med kakedeigen

Varm ovnen til 175 grader. Kle formen med bakepapir i bunnen og smør sidene med olje eller smør.

Visp smør, sukker og frøene fra vaniljestangen lyst og luftig. Visp inn eggene, ett om gangen. Visp godt mellom hvert egg du tilsetter. Stopp maskinen og skrap ned langs sidene i bollen noen ganger underveis slik at alt blir godt blandet.

Sikt sammen mel og bakepulver og rør det tørre inn i røren. Bland inn revet sitronskall, sitronsaft og rør til slutt inn valmuefrøene.

2

Stek kaken i ovnen

Fyll røren over i formen og stek kaken midt i ovnen i cirka 45 minutter, sjekk med en kakepinne (det er bedre at kaken er litt myk i midten enn at den steker for lenge).

3

Lag melisglasur mens kaken avkjøles

Avkjøl kaken først i formen og videre på rist. Lag en enkel melisglasur av melis og vann. Topp den avkjølte kaken med melisglasur og pynt med sitronskiver, ristede mandler, valmuefrø og spiselige blomster.

Ingredienser

Til sitronkaken

Romtemperert smør	200 g
Hvitt sukker	200 g
Vaniljestang	0,5 stk
PRIOR egg	3 stk
Mel	200 g
Bakepulver	2 ts
Sitron (saft og revet skall)	1 stk
Valmuefrø	0,5 dl

Til glasur og pynt

Mandelflak	(ristet) mengde etter ønske
Sitron	1 stk (i skiver)
Melis	mengde etter ønske
Valmuefrø	mengde etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten